



SELVAGGINA

tempo di caccia – hunting season – jagdzeit – temps de chasse

PIATTO DEL CACCIATORE

Fr. 28.—

Selezione di terrina, salame e bresaola di cinghiale accompagnati da salame di cervo

Selection of wild boar terrine, salami and bresaola, accompanied by venison salami

Auswahl von Wildschweinterrine, -salami und -bresaola, begleitet von Hirschsalami

Sélection de terrine, saucisson et bresaola de sanglier, accompagnés de saucisson de cerf

CREMA DI ZUCCA CON FIOCCHI DI RICOTTA

Fr. 14.—

Vellutata di zucca delicata arricchita con fiocchi di ricotta fresca

Delicate pumpkin cream soup enriched with fresh ricotta flakes

Zarte Kürbiscrèmesuppe, verfeinert mit frischen Ricottaflocken

Velouté de courge délicat enrichi de flocons de ricotta fraîche

TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI DI STRACOTTO DI CERVO

Fr. 23.—

Tortelloni fatti in casa ripieni di tenero stracotto di cervo

Homemade tortelloni filled with tender braised venison stew

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit zartem geschmortem Hirschragout

Tortellons faits maison farcis de tendre civet de cerf braisé

SALMÌ DI CERVO CON POLENTA NOSTRANA

CON CONTORNO AUTUNNALE

Fr. 32.—

Salmi di cervo marinato e cotto a lungo, accompagnato da polenta nostrana e contorno autunnale

Marinated and slow-cooked venison stew, served with local polenta and an autumnal side dish

Marinierter und langsam geschmorter Hirsch-Salmi, begleitet von einheimischer Polenta und herbstlicher Beilage

Civet de cerf mariné et mijoté, accompagné de polenta locale et de garniture automnale

ARROSTO DI CERVO CON POLENTA NOSTRANA

CON CONTORNO AUTUNNALE

Fr. 32.—

Arrosto di cervo tenero e succoso con polenta nostrana e contorno di stagione

Tender and juicy roast venison served with local polenta and an autumnal side dish

Zarter und saftiger Hirschbraten mit einheimischer Polenta und herbstlicher Beilage

Rôti de cerf tendre et juteux avec polenta locale et garniture automnale

SELLA DI CAPRIOLO

Fr. 67.— p.p.

(solo su prenotazione, minimo 2 persone)

Sella di capriolo servita con spätzli fatti in casa, castagne glassate, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, pere al vino rosso e mela alla mirza

Roast saddle of roe deer served with spätzli, glazed chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, red wine pears and mustard apple

Rehrücken serviert mit Spätzli, glasierten Maroni, Rotkohl, Rosenkohl, Rotweibirnen und Mostapfel

Selle de chevreuil servie avec spätzli, châtaignes glacées, chou rouge, choux de Bruxelles, poires au vin rouge et pomme à la moutarde



L'INIZIO DEL VIAGGIO

antipasti – starters – vorspeisen – entrées

GRAN TAGLIERE DELLA VALLE

Fr. 26.—

Selezione di salumi nostrani della valle

Platter of local cold cuts

Auswahl an lokalem Aufschnitt

Assiette de charcuterie locale

VASSOIO DI FORMAGGI MISTI DELLA VALLE DI BLENIO

Fr. 21.—

Selezione di formaggi della valle serviti con mostarda di fichi fatta in casa

Selection of valley cheeses served with homemade fig mustard

Tals-Käseauswahl serviert mit hausgemachtem Feigensenf

Sélection de fromages de la vallée servis avec de la moutarde de figues faite maison

CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, FICHI E SCAGLIE DI SOSTO

Fr. 25.—

Sottili fette di manzo con funghi porcini trifolati, fichi freschi e scaglie di formaggio Sosto

Thin slices of beef with sautéed porcini mushrooms, fresh figs and Sosto cheese flakes

Zarte Rindfleischscheiben mit gebratenen Steinpilzen, frischen Feigen und Sosto-Käsespänen

Fines tranches de bœuf avec cèpes poêlés, figues fraîches et copeaux de fromage Sosto

INSALATA VERDE - FOGLIE FRESCHE DI STAGIONE

Fr. 8.—

Grüner Salat – Frischer Blattsalat der Saison

Green Salad – Fresh seasonal lettuce

Salade Verte – Salade fraîche de saison

INSALATA MISTA - VERDURE FRESCHE E CROCCANTI

Fr. 10.—

Gemischter Salat – bunte Mischung frischer Salate

Mixed salad – fresh mixed vegetables and salad

Salade mixte – mélange de salades et légumes frais

INSALATA MISTA PICCOLA

Fr. 8.—

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

Petite salade mixte

MINESTRONE

Fr. 14.—

Gemüseminestrone

Vegetable minestrone

Minestrone de légumes



LA TRADIZIONE NEL PIATTO

primi piatti – first courses – erste gänge – entrées chaudes

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON CREMA DI BARBABIETOLE, MOUSSE DI BÜSCION E POMODORINI CONFIT

Fr. 23.—

*Gnocchi di patate fatti in casa con crema di barbabietole, mousse di büscion ticinese e pomodorini confit
Homemade potato gnocchi with beetroot cream, Ticinese büscion cheese mousse and confit cherry tomatoes
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rote-Bete-Creme, Tessiner Büscion-Käsemousse und Confit-Kirschtomaten
Gnocchi de pommes de terre faits maison avec crème de betterave, mousse de büscion du Tessin et tomates cerises confites*

PARMIGIANA DI MELANZANE

Fr. 23.—

*Melanzane al forno con pomodoro, mozzarella e basilico fresco
Eggplant parmigiana with tomato, mozzarella and fresh basil
Auberginen-Parmigiana mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
Parmigiana d'aubergines au four, tomates, mozzarella et basilic frais*

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON BURRO, SALVIA E MASCARPIN

Fr. 21.—

*Gnocchi di patate fatti in casa saltati con burro, salvia e ricotta affumicata
Homemade potato gnocchi sautéed with butter, sage and smoked ricotta cheese
Hausgemachte Kartoffelgnocchi geschwenkt mit Butter, Salbei und geräuchertem Ricottakäse
Gnocchi de pommes de terre faits maison sautés au beurre, sauge et ricotta fumée*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Fr. 20.—

*Cotti al momento con uovo, guanciale croccante e pecorino romano
Spaghetti with egg, guanciale (cured pork cheek) and pecorino cheese
Spaghetti Carbonara mit Ei, Guanciale (Speck) und Pecorino-Käse
Spaghetti à la carbonara, œuf, guanciale croustillant et pecorino*

SPAGHETTI CACIO E PEPE ALLA MAESTRO MARTINO

Fr. 19.—

*Spaghetti mantecati con pecorino, pepe nero e un tocco della tradizione storica di Maestro Martino
Spaghetti tossed with pecorino cheese, black pepper and a touch of Maestro Martino's historical tradition
Spaghetti geschwenkt mit Pecorino-Käse, schwarzem Pfeffer und einem Hauch der historischen Tradition von Maestro Martino
Spaghetti liés au pecorino, poivre noir et une touche de la tradition historique de Maestro Martino*

RISOTTO ALLA ZUCCA CON LUGANIGHETTA CROCCANTE E AMARETTI

Fr. 25.—

*Risotto alla zucca mantecato con luganighetta croccante sbriciolata e granella di amaretti
Pumpkin risotto tossed with crumbled crispy luganighetta sausage and crushed amaretti biscuits
Kürbisrisotto mit zerbröselter, knuspriger Luganighetta-Wurst und Amaretti-Stückchen
Risotto à la courge lié avec saucisse luganighetta croustillante émiettée et éclats d'amaretti*

IL CUORE DELLA CUCINA

secondi piatti – main courses – hauptgänge – plats principaux

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI, PATATE COUNTRY E VERDURE GLASSATE

Fr. 38.—

Tagliata di manzo servita con funghi porcini, patate country e verdure glassate
Sliced beef steak served with porcini mushrooms, country potatoes and glazed vegetables
Rinder-Tagliata serviert mit Steinpilzen, Country-Kartoffeln und glasierten Gemüse
Tagliata de bœuf servie avec cèpes, pommes de terre country et légumes glacés

CORDON BLEU CLASSICO (400gr.)

Fr. 36.—

Cordon Bleu di grandi dimensioni servito con patate fritte croccanti
Classic Cordon Bleu (400g) served with French fries
Klassisches Cordon Bleu (400g) serviert with Pommes Frites
Cordon Bleu classique (400g) servi avec frites croustillantes

CONIGLIO NOSTRANO ALLA CONTADINA CON POLENTA E VERDURE

Fr. 32.—

Coniglio nostrano cotto alla contadina, servito con polenta tradizionale e verdure
Traditional-style local rabbit served with traditional polenta and vegetables
Einheimisches Kaninchen nach Bauernart, serviert mit traditioneller Polenta und Gemüse
Lapin fermier de nos régions à la paysanne, servi avec polenta traditionnelle et légumes

IMPANATONA DI MAIALE

Fr. 30.—

Cotoletta di maiale formato maxi, servita con patate fritte
Large breaded pork cutlet served with French fries
Großes paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes Frites
Escalope de porc panée maxi, servie avec frites

