

# Le mie proposte / Meine Empfehlungen

## Menu degustazione / Degustations Menü

### **Il menu viene servito per tutto il tavolo**

Das Menü wird für den ganzen Tisch Serviert

**4 portate / 4 Gänge** 108.-

**3 portate / 3 Gänge** 88.-

**Senza dessert / ohne Dessert** 98.-

## Antipasti / Vorspeisen

### “Aragostella”

**Code di aragostelle Sudafricane, melone, insalatina di cetriolo-finocchio e panna acida allo zenzero**

### “Languste”

Südafrikanische Langustenschwänze, Melone, Fenchel-Gurken Salat und Sauerrahm mit Ingwer

42.-

### “Fegato d’anatra”

**Duetto di Foie Gras. Terrina marinata e scaloppa spadellata con variazione di rabarbaro e brioche**

### “Entenleber”

Foie Gras zweierlei. Marinierte Terrine und gebratenes Medaillon, Rhabarber Variation und Brioche

34.-

### “Pomodoro”

**“Gazpacho” di pomodorini cherry, burrata e bruschetta con tartare di filetto di manzo**

### “Tomate”

Cherry Tomaten “Gazpacho”, Burrata und Bruschetta mit Tartare vom Rinderfilet

28.-

### **Antipasti consumati come piatto forte comportano un supplemento**

Für Vorspeisen die als Hauptgang konsumiert werden, wird ein Aufschlag Verrechnet

## I nostri ravioli / Unsere Ravioli

### “Tagliolini”

**I nostri tagliolini con gallinacci trifolati e uovo nostrano in camicia**

### “Nüdeli”

Unsere Nüdeli mit sautierten Pfifferlinge und pochiertem Ei

28.-

### “Capretto”

**I nostri ravioli ripieni di capretto della “Vallemaggia”**

**il suo jus al burro e büscion caramellizzato**

### “Gitzi”

Unsere Ravioli mit Gitzi Füllung aus dem Maggiatal,  
Butter-Jus und karamellisierter Frischkäse

28.-

**Ravioli consumati come piatto forte comportano un supplemento**

Für Ravioli die als Hauptspeise konsumiert werden, wird ein Aufpreis verrechnet

## Secondo / Hauptgang

### “Vitello tonnato 2.0”

**Filetto di vitello cotto rosa, tonno scottato e  
la sua salsa, peperoni, sedano e patate croccanti**

### “Vitello Tonnato 2.0”

Kalbsfilet, gebratener Thunfisch und seine Sauce,  
Paprika, Stangensellerie und knusprige Kartoffeln

52.-

### “Manzo”

**Filetto di manzo, funghi BIO di Lodano “Micocene”,  
jus al Merlot, puré di patate-sedano e verdura**

### “Weiderind”

Rinderfilet, BIO Pilze “Micocene” aus dem Maggiatal,  
Merlotjus, Sellerie-Kartoffel-Püree und Gemüse

58.-

### “Acqua”

**Filetto di ricciola, risotto al “Mojito” e spinaci**

### “Wasser”

Gelbschwanzmakrele Filet, “Mojito-Risotto” und Spinat

50.-