

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 e primi / Kalte und warme Vorspeisen

“Aragostella”

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

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

42.-

“Pomodoro”

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

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

30.-

“Tagliolini”

I nostri tagliolini con gallinacci trifolati e uovo nostrano in camicia

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

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

28.-

Antipasti e primi consumati come piatto forte comportano un supplemento

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

Secondo / Hauptgang

“Manzo”

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

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

58.-

“Acqua”

Filetto di ricciola, risotto al “Mojito” e spinaci

Gelbschwanzmakrele Filet, “Mojito-Risotto” und Spinat

52.-