

L'autunno – der Herbst

Tartare di cervo e noci con chutney di zucca 23
Hirschtatar mit Nüssen und Kürbis-Chutney

Insalatina autunnale con prosciutto di cinghiale affumicato,
uva e noci, condita con vinaigrette ai fichi 25
*Herbstsalat mit geräuchertem Wildschweinschinken, Trauben und
Nüssen in Feigenvinaigrette angemacht*

Carpaccio di capriolo ai funghi porcini e olio al tartufo 24
Rehcarpaccio mit Steinpilzen an Trüffelöl

Fegato d' anatra spadellato con salsa d' uva Moscato 29
Entenleber sautiert mit Moscato-Traubensauce

* * *

Crema ai funghi porcini freschi con crostini 13
Frische Steinpilzcremesuppe mit Croûtons

Passato di zucca con petto d'anatra affumicato e semi di zucca tostati 14
Kürbissuppe mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Kürbiskernen

* * *

Risotto alla zucca con mascarpone, olio di semi di zucca e rosmarino 23
Kürbisrisotto mit Mascarpone, Kürbiskernöl und Rosmarin

Gnocchi al ragù di capriolo e porcini 24
Kartoffelgnocchi mit Rehragoût und Steinpilzen

Tartufo - Trüffeln

secondo l'offerta del mercato / je nach Marktangebot

Tagliolini al tartufo <i>Tagliolini mit Trüffeln</i>		30
Risotto mantecato al Parmigiano con tartufo <i>Risotto mit Trüffeln</i>		32
Tartufo / <i>Trüffel</i>	1 gr.	al prezzo del giorno zum Tagespreis

Porcini freschi - frische Steinpilze

Tagliatelle spadellate ai porcini freschi <i>Bandnudeln mit frischen Steinpilzen</i>		29
Risotto mantecato con ragù di porcini freschi <i>Risotto mit frischen Steinpilzen</i>		28
	antipasto / <i>Vorspeise</i>	21
Funghi porcini trifolati <i>Frische Steinpilze sautiert mit Kräutern</i>		32
	antipasto / <i>Vorspeise</i>	24

La Cacciagione - Wildzeit

Petto di fagiano spadellato servito con salsa al cassis, cavolo rosso e Spätzli <i>Gebratene Fasanenbrust serviert mit Cassissauce, Rotkohl und Spätzli</i>		39
Filetto di cervo in mantello di verza, con salsa al ginepro, cavolini di Bruxelles, Spätzli e castagne <i>Hirschfilet im Wirsingmantel an Wacholdersauce mit Rosenkohl, Spätzli und Kastanien</i>		40
Scaloppine di capriolo "Diana" con salsa di selvaggina profumata ai ribes, spätzli e cavolo rosso <i>Zarte Rehschnitzel "Diana" mit Preiselbeerwildsauce, Spätzli und Rotkohl</i>		42
Sella di capriolo „al Pontile“ riccamente guarnita <i>Rehrücken "Al Pontile" reich garniert</i>		68 p.P. min. 2 Pers.

Menu Degustazione

Degustationsmenu



Tartare di cervo con noci e chutney di zucca
Hirschtatar mit Nüssen und Kürbis-Chutney



Gnocchi ai porcini freschi
Kartoffelgnocchi an frischen Steinpilzen



Scaloppine di capriolo "Diana"
con salsa di selvaggina profumata ai ribes, Spätzli e cavolo rosso
Zarte Rehschnitzel „Diana“ an Preiselbeerwildsauce, Spätzli und Rotkohl



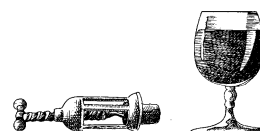
Tortino tiepido di cioccolato ai mirtilli
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Heidelbeeren




79

Senza antipasto | ohne Vorspeise 71

AL BICCHIERE / OFFENE WEINE



BIANCHI TICINESI

CHARMONT Bianco della Svizzera Italiana, Azienda Agricola Albaino - Novazzano	2016	1 dl	7
SASSO CHIERICO Merlot Bianco, DOC Tenuta Sasso Chierico, Fam. Antognini, Guado	2017	1 dl	7
 IL CHARDONNAY barricato, DOC Angelo Delea, Losone	2017	1 dl	8

BIANCHI ITALIA

I SISTRI Chardonnay IGT Felsina, Toscana	2015	1 dl	9
ARNEIS BLANGÈ (vitigno autoctono) Ceretto, Piemonte	2017	1 dl	10

ROSATO TICINO

ROSA DI LUNA Merlot del Ticino, DOC Angelo Delea, Losone	2017	1 dl	7
--	------	------	---

ROSSI TICINESI

TRE TERRE Merlot, DOC Chiodi, Ascona	2017	1 dl	7
 CARATO barricato, DOC Angelo Delea, Losone	2015	1 dl	8

ROSSI ITALIA

BARBERA D'ALBA DOC Azienda Monfalletto Cordero di Montezemolo - La Morra	2017	1 dl	6
TERRE DI SAN LEONARDO Assemblaggio IGT Tenuta San Leonardo, Trentino Alto Adige	2014	1 dl	7
IL BRUCIATO Cabernet - Merlot - Syrah, DOC Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri, Toscana	2016	1 dl	8
PRIMO CAPO Primitivo IGT Salento Masseria Capoforte, Puglia	2014	1 dl	10