

la Stagione

Crema di zucca agli amaretti 12
Kürbiscremesuppe mit Amaretti

**Insalata autunnale di cavolo rosso, ribes e uva
con bocconcini di fagiano al miele di castagno** 17
Herbstsalat mit Fasanenbrustwürfeln an Kanstanienhonig

**Tagliere con prosciutto di cinghiale,
fichi freschi e formaggio di capra nostrano** 23
*Jägarteller mit Wildschweinschinken, frischen Feigen
und Ziegenkäse*



Pappardelle al ragù di cinghiale con pecorino stagionato 23
Bandnudeln mit Wildschweinragoût und reifem Pecorino

**Ravioli ai funghi porcini su crema di porri
con burro al timo e semi di papavero** 25
Steinpilzravioli auf Lauchcreme mit Thymianbutter und Mohnsamen

Risotto al Merlot con luganighetta di cervo grigliata 27
Merlotwein-Risotto mit Hirschwurst vom Grill



BURGER DI CERVO “AL PIAZZA” 26
**Burger di cervo, formagella nostrana, salsa allo yogurt,
cipolle rosse e spinacino fresco**
*Hirschburger mit Tessiner Formagella, roten Zwiebeln,
frischem Spinat und Joghurtsauce*

**Stinco di cinghiale marinato alla birra di Ascona
e cipolle Borettane con Spätzli e contorni autunnali** 27
*Wildschweinhaxe in Ascona-Bier mariniert, Borettane Zwiebeln,
Spätzli und Herbstbeilagen*

Salmi di cervo con polenta e cavoli rossi brasati 30
Hirschpfeffer mit Polenta und geschmortem Rotkohl



**Scaloppine di capriolo con salsa ai gallinacci,
Spätzli e contorni autunnali** 34
Rehschnitzel mit Pfifferlingssauce, Spätzli und Herbstbeilagen

Pizza

“AUTUNNALE” 26
Mozzarella, panna acida, radicchio brasato, gallinacci
Mozzarella, Sauerrahm, geschmorter Radicchio und Pfifferlinge