

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA
A delicate start

LUCIOPERCA MARINATO AL VIN BRULÈ,
INSALATA AUTUNNALE
Pikeperche marinated in mulled wine on autumn salad 29.-

RICOTTA DELLA VALLE MAGGIA COTTA AL FORNO CON MIELE DI
CASTAGNE E TIMO
CREMA DI BARBABIETOLE E CROCCANTE ALLE NOCI PECAN (VEG.)
Oven-baked Ricotta from the Maggia Valley with chestnut honey and thyme
beetroot cream and pecan nut brittle 24.-

LOMBATINA DI CAPRIOLO COTTA ROSA, INSALATA,
COMPOSTA DI MELE E SEDANO
Pink roasted dill, salad and apple-celery compote 27.-

INSALATA MISTA (ALLA SERA DAL BUFFET)
Mixed salad (in the evening from the buffet) 12.-

FOR OUR ALLERGY SUFFERERS
Details of substances that may cause allergies or other side effects are available
from staff

FOR OUR VEGETARIAN/VEGAN
Please ask the head waiter for our vegetarian/vegan dishes

PRIMI PIATTI E ZUPPE

First Courses

*1/2 porz.

GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA CON CASTAGNE, VERZE E LUGANIGHETTA ARROSTITA Potato gnocchi with cream and chestnuts Savoy cabbage and roasted Luganighetta sausage	17.-	26.-
AGNOLOTTI AL FORMAGGIO DI CAPRA DELLA VALLE MAGGIA E ZUCCA, SALSA AI RIBES ROSSI (VEG.) Agnolotti filled with goat's cheese from the Maggia Valley and pumpkin, Red currant sauce	18.-	27.-
RISOTTO AL RADICCHIO E POLPO UBRIACO Risotto with radicchio and drunken octopus	18.-	29.-
ZUPPA/VELLUTATA DEL GIORNO Soup of the day		12.-

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Fish Dishes

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA O ALLA MUGNAIA CON BOUQUET DI VERDURE AL BURRO E PATATE NATURALI Whole sole from the grill or miller's way with Buttered vegetable bouquet and boiled potatoes		52.--
TRANCIO DI ROMBO GRATINATO AL BURRO AROMATICO PORRO STUFATI E PATATE Slice of turbot gratinated with aromatic butter, Braised leek and potatoes		56.--
FILETTO DI SALMERINO ARROSTITO AI SEMI DI ZUCCA, COUS COUS ALLA ZUCCA E UVA, SALSA AL CURRY Fried char filet with pumpkin seeds Pumpkin and Grape Couscous Cous, curry sauce		41.--

LE NOSTRE CARNI Meat Dishes

STINCO DI AGNELLO BRASATO, POLENTA BIANCA DEI TERRENI DELLA MAGGIA E VERDURE DI STAGIONE Braised lamb knuckle, white Polenta from the "Terreni della Maggia". Autumn vegetables	47.-
SALTIMBOCCA DI CAPRIOLO CON RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, SALSA AI FICHI E PEPE NERO Venison Saltimbocca, Carnaroli Risotto with sauteed porcini mushrooms Fig sauce with black pepper	49.-
FEGATO DI VITELLO TRIFOLATO ALLE ERBE CON RÖSTI Sliced veal liver with herbs and Rösti	39.-
SCALOPPINA DI VITELLO VIENNESE, PATATE FRITTE Breaded escalope of veal (CH) Vienna style, French fries	42.-
CHÂTEAU-BRIAND CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.) Châteaubriand (CH) with Béarnaise sauce, New potatoes and vegetables (2 pers./approx. 30 min.)	per/pro Pers. 60.-

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA
Desserts

<i>ZABAGLIONE AL MARSALA CON PALLINA DI GELATO VANIGLIA</i> Zabaglione with Marsala and a scoop of vanilla ice cream	14.-
<i>SEMIFREDDO AL COCCO, CIOCCOLATO AMARO E FRUTTA ESOTICA</i> Coconut Parfait, dark chocolate and exotic fruits	13.-
<i>VARIAZIONE ALLE CASTAGNE</i> Chestnut Variation	14.-
<i>ASSAGGIO DI FORMAGGI, MOSTARDA E PANE CASERECCIO NOCI E FICHI</i> Cheese plate, mostarda, homemade nut and fig bread	14.-
<i>GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA)</i> Ice-cream and sherbets according to your taste (per scoop) Sherbets: Lemon, mango, raspberry Ice-cream: Stracciatella, chocolate, vanilla, coffee, walnut, pistacchio, strawberry	3.50

Il nostro Chef di cucina, Signor **Samuele Schelker** e
Fabrizio Bassi con i loro collaboratori
vi augurano una serata piacevole e buon appetito!

Our head chef, **Samuele Schelker** and
Fabrizio Bassi and their co-workers
wish you a pleasant evening!

piatti vengono serviti dalle
12.00- 14.00 / 18:30- 21:15
Our card is valid from:
12.00- 14.00 / 18:30- 21:15
Prezzi IVA inclusa / Prices including VAT