

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA
Unsere "Antipasti"

LUCIOPERCA MARINATO AL VIN BRULÈ
INSALATA AUTUNNALE
In Glühwein marinierter Zander auf Herbstsalat 29.-

RICOTTA DELLA VALLE MAGGIA COTTA AL FORNO
CON MIELE DI CASTAGNE E TIMO
CREMA DI BARBABIETOLE E CROCCANTE ALLE NOCI PECAN (VEG.)
Ricotta aus dem Maggiatal im Ofen gebacken mit Kastanienhonig und Thymian
Randencrème und Pecannüsse-Krokant 24.-

LOMBATINA DI CAPRIOLO COTTA ROSA, INSALATA,
COMPOSTA DI MELE E SEDANO
Rosa gebratene Rehlende, Salat und Apfel-Sellerie-Kompott 27.-

INSALATA MISTA (ALLA SERA BUFFET DI INSALATE)
Gemischter Salat (am Abend vom Salat-Buffer) 12.-

FÜR UNSERE ALLERGIKER
Einzelheiten zu Substanzen, die Allergien oder andere Nebenwirkungen
verursachen können, sind bei den Mitarbeitern erhältlich

FÜR UNSERE VEGETARIER/VEGANER
Bitte fragen Sie den Oberkellner nach unseren vegetarischen/veganen Gerichten

PRIMI PIATTI E ZUPPE Unsere Vorspeisen und Suppen

*1/2 porz.

GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA CON CASTAGNE,
VERZE E LUGANIGHETTA ARROSTITA

Kartoffel-Gnocchi mit Rahm und Kastanien

Wirsing und gebratene Luganighetta-Wurst

17.-

26.-

AGNOLOTTI AL FORMAGGIO DI CAPRA DELLA VALLE MAGGIA E ZUCCA
SALSA AI RIBES ROSSI (VEG.)

Agnolotti gefüllt mit Ziegenkäse aus dem Maggital und Kürbis

Rote Johannisbeersauce

18.-

27.-

RISOTTO AL RADICCHIO E POLPO UBRIACO

Risotto mit Radicchio und «betrunkenem Tintenfisch»

18.-

29.-

ZUPPA/VELLUTATA DEL GIORNO

Tagessuppe

12.-

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA O ALLA MUGNAIA

CON BOUQUET DI VERDURE AL BURRO E PATATE NATURALI

Ganze Seezunge vom Grill oder nach Müllerinnen-Art mit

Buttergemüse-Bouquet und Salzkartoffeln

52.--

TRANCIO DI ROMBO GRATINATO AL BURRO AROMATICO

PORRO STUFATI E PATATE

Mit aromatischer Butter gratinierte Steinbutt-Tranche,

geschmorter Lauch und Kartoffeln

56.--

FILETTO DI SALMERINO ARROSTITO AI SEMI DI ZUCCA,

COUS COUS ALLA ZUCCA E UVA, SALSA AL CURRY

Gebrautes Saiblingsfilet mit Kürbiskernen

Kürbis-Trauben-Cous Cous, Currysauce

41.--

LE NOSTRE CARNI Unsere Fleischgerichte

STINCO DI AGNELLO BRASATO

POLENTA BIANCA DEI TERRENI DELLA MAGGIA

E VERDURE DI STAGIONE

Geschmorte Lamm-Haxe, weisse Polenta von den «Terreni della Maggia»
Herbst-Gemüse

47.-

SALTIMBOCCA DI CAPRIOLO CON RISOTTO CARNAROLI MANTECATO

AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

SALSA AI FICHI E PEPE NERO

Reh-Saltimbooca, Carnaroli-Risotto mit sautierten Steinpilzen
Feigensauce mit schwarzem Pfeffer

49.-

FEGATO DI VITELLO TRIFOLATO ALLE ERBE CON RÖSTI

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Rösti

39.-

SCALOPPINA DI VITELLO VIENNESE

PATATE FRITTE

Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes Frites

42.-

CHÂTEAU-BRIAND CON SALSA BERNESE,

PATATE NOVELLE E VERDURA

(2 pers./ca. 30 min.)

Châteaubriand (CH) mit Béarnaise-Sauce,
Neuen Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.)

per/pro Pers.

60.-

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA
Unsere Desserts

<i>ZABAGLIONE AL MARSALA</i> <i>CON PALLINA DI GELATO VANIGLIA</i> Zabaglione mit Marsala und einer Kugel Vanille Glacè	14.-
<i>SEMIFREDDO AL COCCO</i> <i>CIOCCOLATO AMARO E FRUTTA ESOTICA</i> Kokosnuss-Halbgefrorenes Bitterschokolade und exotische Früchte	13.-
<i>VARIAZIONE ALLE CASTAGNE</i> Kastanien-Variation	14.-
<i>ASSAGGIO DI FORMAGGI, MOSTARDA</i> <i>E PANE CASERECCIO NOCI E FICHI</i> Käseteller, Mostarda, hausgemachtes Nuss-Feigenbrot	14.-
GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA) Eis und Sorbets nach Ihrem Geschmack (pro Kugel) Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeer Eis: Stracciatella, Schokolade, Vanille, Kaffee Baumnuss, Pistazien, Erdbeere	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!

Unser Küchenchef, **Samuele Schelker** und
Fabrizio Bassi mit ihren Teams
wünschen Ihnen einen angenehmen Abend
und guten Appetit

piatti vengono serviti dalle
12.00- 14.00/ 18:30- 21:15
Unsere Karte ist von:
12.00- 14.00/ 18:30- 21:15 gültig
Prezzi IVA inclusa / Preise inklusive MWST