

## ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

### A delicate start

<b>SEITAN CASERECCIO ROSOLATO, INSALATA CON ZUCCA AGRODOLCE E I SUOI SEMI TOSTATI</b> Roasted homemade Seitan, salad with sweet and sour pumpkin and its toasted seeds (1a,6b,8a,9b)	24.--
<b>CAPESANTE SCOTTATE, VINAIGRETTE AL MANDARINO, CRÈME BRULÉE ALLE CAROTE E ZENZERO</b> Roasted scallops, Mandarin Vinaigrette, Crème Brûlée with carrots and ginger (1b,2b,3a,4b,7a,11b,11a)	26.--
<b>CARPACCIO DI CERVO, INSALATA STAGIONALE CON MELE ESSICATE E NOCI</b> Deer Carpaccio, seasonal salad, dried apples and nuts (5b,9b,8a)	27.--
<b>TERRINA DI FEGATO D'OCA DELLA CASA, CHUTNEY AI FICHI E MORBIDA BRIOCHE AL MIELE TICINESE</b> Homemade goose liver Terrine, figs' Chutney and soft Brioche with honey from Ticino (1a,3a,7a,8a)	29.--
<b>INSALATA VERDE DAL BUFFET</b> Choice of green salad from the buffet (1b,2b,3b,4b,5b,6b,7b,8b,9b,10b,11b,12b,13b,14b)	8.--
<b>PICCOLA FONDINA DI ANTIPASTI E INSALATE DAL BUFFET</b> Small appetizer plate from the buffet (1b,2b,3b,4b,5b,6b,7b,8b,9b,10b,11b,12b,13b,14b)	14.--

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

### First Courses

\*1/2 porz.

<b>GARGANELLI AL RAGÙ DI LEPRE</b> “Garganelli” pasta with wild hare ragout (1a,3a,7a,8b,9a,12b)	17.-/26.-
<b>AGNOLOTTI DI BRANZINO ALL’EXTRA VERGINE DI OLIVA ED ERBE AROMATICHE, PASSATO DI FAGIOLINI CANNELLINI</b> “Agnolotti” filled with sea bass with extra virgin olive oil and aromatic herbs, Mashed Cannellini beans	18.-/29.-
<b>GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA, SPEK E TALEGGIO</b> Potato and pumpkin Gnocchi, bacon and Taleggio cheese (1a,3a,7a,8b)	18.-/26.-
<b>RISOTTO CARNAROLI GRAN RISERVA MANTECATO ALLE BIETE E FORMAGGIO DI CAPRA TICINESE</b> Carnaroli-Risotto “Gran Riserva” with chard and goat cheese from Ticino (7a, 8b,9b)	17.-/25.-
<b>VELLUTATA ALLE CASTAGNE E FUNGHI PORCINI</b> Creamy soup with chestnuts and boletuses	14.-

## LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

### Fish Dishes

<b>SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA O ALLA MUGNAIA CON BOUQUET DI VERDURE AL BURRO E PATATE NATURALI</b> Entire sole, grilled or Miller style, vegetable bouquet with butter and boiled potatoes (1b,4a,5b,6b,7a,8b,9b,12b)	52.--
<b>TRANCIO DI ROMBO DORATO, PORRI MARINATI ALL’ACETO DI SHERRY, LEGGERA SALSA ALLA SENAPE IN GRANI E PATATE SABBIAIE</b> Slice of Turbot, leeks marinated in Sherry Vinegar, light mustard grain sauce and crumbed potatoes (1a,4a,7a,9b,10a,12b)	52.--
<b>CODA DI RANA PESCATRICE GRATINATA ALLE CASTAGNE, CREMA DI TOPINAMBUR E ZUCCA ROSOLATA</b> Tail of monkfish gratinated with chestnuts, cream of Topinambur and roasted pumpkin (1a,3a,4a,7a,8a,9b,12b)	47.--
<b>FILETTI DI PESCE PERSICO IMPANATO ALLE MANDORLE, RISOTTO INSAPORITO AGLI AGRUMI E FOGLIE DI SPINACI</b> Breaded perch fillets with almonds, Risotto flavoured with citrus fruits and leaf spinach (1a,3a,4a,7a,8a,	42.—

## LE NOSTRE CARNI

### Meat Dishes

<b>STROGANOFF DI MANZO CLASSICO FIAMMEGIATO AL COGNAC, RISO BIANCO</b> Classic beef "Stroganoff" flamed with Cognac, white rice (1a,7a,8b,9b,10b,12b)	46.--
<b>SCALOPPINE DI CAPRIOLO AI FUNGHI, GUARNIZIONI AUTUNNALI</b> Roe deer scallops with mushrooms, autumn side dishes (1a, 3a, 6b, 7a, 8a, 9a, 10b,12b)	49.--
<b>COSCIA D'ANATRA CONFIT, CAVOLO ROSSO BRASATO, SPATZLI AL BURRO E FICHI</b> Duck leg confit, braised red cabbage, dumplings with butter and figs (1a, 3a, 6b, 7a, 8a, 9a, 12b)	44.--
<b>CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA AL PREZZEMOLO, VERDURE GLASSATE E PATATE DAUPHINE</b> Lamb loin in a parsley crust, glazed vegetable and Dauphine potatoes	47.--

## I NOSTRI CLASSICI

### Our classics

<b>SCALOPPINE DI VITELLO IN SALSIA CREMOSA AI FUNGHI, TAGLIATELLE AL BURRO</b> Escalopes of veal, creamy mushroom sauce, noodles with butter (1a,3a, 7a, 8b, 9b, 12b)	42.--
<b>SCALOPPINA DI VITELLO (CH) VIENNESE, PATATE FRITTE</b> Breaded escalope of veal (CH) Vienna style, french fries (1a,3a,5b,7a,8b)	42.--
<b>OSSOBUCO DI VITELLO (CH) CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> Veal shank (CH) with saffron Risotto (1a,5b,7b,8 a,12 a)	40.--
<b>FEGATO DI VITELLO (CH) TRIFOLATO ALLE ERBE CON RÖSTI</b> Sliced veal liver (CH) with oil, garlic and parsley, Rösti potatoes (1b,5b,7a,8b,9a)	39.--
<b>CHÂTEAUBRIAND (CH) CON SALSIA BERNESE, PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.)</b> Châteaubriand (CH) with Béarnaise sauce, New potatoes and vegetables (2 Pers./ca. 30 min.)	per/pro Pers. 53.--

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA  
Desserts

DOLCE AUTUNNALE ALLE CASTAGNE

Chestnuts desserts

(1a, 3a,7a,8a,12b)

14.--

ZABAGLIONE ALL'AMARETTO

Zabayone with Amaretto (1b, 3a, 7b, 8b, 12b)

12.--

SEMIFREDDO AL MANDARINO

Mandarins Semifredded (3 a, 7 a, 8b ,12b)

13.--

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO CUORE MORBIDO AI RIBES

White chocolate tartlet with a soft heart of currant

( 1a, 3a, 7a, 8a, 12b)

16.--

GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA)

Ice-cream and sherbets according to your taste (per scoop)

Sherbets: Lemon, mango, strawberry and green apple

Ice-cream: Stracciatella, chocolate, vanilla, coffee,  
walnut, pistacchio

3.30

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