

# PROPOSTE MENU

## MENU 1

Risotto Carnaroli al radicchio tardivo, Merlot e formaggio dell'alpe

Arrosto di spalla di vitello, salsa al rosmarino, gratin di patate e verdure di stagione

Tortino al cioccolato dal cuore morbido, con crema alla vaniglia (*oppure al whisky torbato*)

CHF 56.-

## MENU 2

Stuzzichino di benvenuto

Cavatelli fatti in casa, con polpo, il suo sughetto e rosmarino

Suprema di faraona cotta sottovuoto, salsa all'uva bianca, patatine novelle al burro e verdure di stagione

Bicchiere di fava Tonka con spuma al cioccolato e sorbetto al mandarino

CHF 65.-

## MENU 3

Tartarino di manzo con toast e burro salato

Risotto con sfilacci di cinghiale marinato alla birra, riduzione di Gin Bisbino e cardamomo

Petto d'anatra in salsa all'arancia, gratin di patate e verdure

Bicchiere goloso al cioccolato – *mousse al fondente, gelato al cioccolato bianco e spuma al latte*

CHF 68.-

## MENU 4

Tartare di tonno rosso  
burrata e julienne di mela verde

Plin di pasta ripieni di cinghiale in salmì  
con scaglie di formaggio invecchiato

Tagliata di manzo "Black Angus" al burro e rosmarino  
con patate al cartoccio e verdure

Semifreddo al torrone  
salsa ai cachi e cialda croccante

—  
CHF 80.-

## MENU 5

Terrina di foie-gras al passito  
pane brioche e marmellata di cipolle

Risotto Carnaroli alla zucca  
mantecato con formaggio blu del Ticino

Lombata di vitello cotta a bassa temperatura  
salsa tartufata, gratin di patate e verdure di stagione

Pera al vino rosso  
con zabaione alla cannella

—  
CHF 90.-

# CREA IL TUO MENU

## APERITIVO

Stuzzichini misti finger food (5 pezzi), focaccia e pizza del Conca	8.-
Stuzzichini misti finger food (10 pezzi), focaccia e pizza del Conca	14.-

## ANTIPASTI

Salmone marinato in casa con toast e burro	15.-
Tartare di manzo (oppure di vitello) con toast e burro	20.-
Tentacolo di polpo con manco di ceci e maionese alla senape	20.-
Noce di capasanta avvolta nel lardo su purea di fagioli	25.-
Crocchetta di coda di manzo su crema di topinambur e salsa al prezzemolo	15.-

## PASTE & RISOTTI

Campanelle fatte in casa con ragù di cinghiale e mirtilli rossi	16.-
Maccheroncini di pasta fresca con gamberi e guanciaie	18.-
Raviolo ripieno di stracotto con fonduta di formaggio	18.-
Risotto Carnaroli al vino rosso con fonduta di formaggio e noci	16.-
Risotto Carnaroli con sfilacci di cinghiale marinato alla birra e cardamomo	18.-
Risotto Carnaroli al radicchio tardivo e tartare di gambero	18.-
Gnocchetti di patate, fonduta di Castelmagno e riduzione di Merlot	18.-

## PESCE & CARNE

Filetto di rombo allo Champagne con perle di verdure	38.-
Filetto di cernia e gamberi rossi in salsa di crostacei	30.-
Ragù di pescatrice, funghi e purea di patata	35.-
Filetti di pesci del lago (es: coregone, lucioperca, ecc.) con patate e verdure	30.-
Lombata di cervo con i suoi classici contorni e spätzli fatti in casa	35.-
Lombata di capriolo con i suoi classici contorni e spätzli fatti in casa	30.-
Lombata di cinghiale con i suoi classici contorni e spätzli fatti in casa	30.-
Il tradizionale manzo brasato con polenta del mulino di Bruzella	25.-
Guancetta di cinghiale (oppure di manzo, vitello o maiale) con polenta	25.-/35.-
Arrosti di spalla di vitello, salsa al rosmarino, patate al forno e verdura	30.-
Filetto di manzo alla "Rossini" (con scaloppa di foie-gras), patate e verdure	45.-

## DESSERT

Tiramisù di castagne al gin Bisbino	8.-
Bicchiere goloso al cioccolato – <i>mousse al fondente, gelato al cioccolato bianco e spuma al latte</i>	8.-
Tartelette al cioccolato bianco tartufato	8.-
Zuppetta all'uva nera, gelato alla vaniglia e croccante al miele	8.-
Mousse al cioccolato con zeste d'arancia	8.-