

Carta selvaggina

ANTIPASTI

- Vellutata di zucca con crostini e caprino Fr. 22.--
Antipasto del cacciatore Fr. 26.--
(salametto di cervo, salametto di cinghiale, crudo di cinghiale,
carne secca di cervo, terrina di selvaggina)

PRIMI PIATTI

- Pappardelle al ragù di lepre e timo Fr. 23.--
Gnocchetti al ragù di capriolo Fr. 24.--
Risotto mantecato al Bleu d'Aoste con salsa ai mirtilli Fr. 23.--

SECONDI PIATTI

- Stracotto di cinghiale al vino rosso e cioccolato con polenta Fr. 34.--
Scaloppine di cervo e i suoi contorni Fr. 39.--
Lombatina di capriolo con riduzione al barolo e i suoi contorni Fr. 42.--
Medaglioni di cervo con chanterelles e i suoi contorni Fr. 40.--

I Contorni: spätzli, cavoletti di Bruxelles con guanciaie croccante,
pera e marmellata, castagne caramellate, cavolo rosso stufato

PIZZA DEL PIZZAIOLO

- Mozzarella, salsiccia, porcini scottati, origano Fr. 24.--

DESSERT

- Tartelletta con crema pasticcera e vermicelles Fr. 10.--
Mousse al cioccolato bianco e frutti di bosco Fr. 11.--

VINI CONSEGLIATI (al bicchiere)

Bollicine

- Montina Brut Franciacorta Fr. 10.--

Rosso

- Scapestrato Bolgheri Fr. 7.--
La sorpresa del sommelier Fr. 10.--