

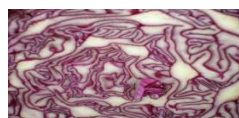


## PROPOSTE DI CUCINA INVERNALE



### Dal nostro Laboratorio di Affumicazione:

	½ Porzione	Porzione
Salmone Scozzese accompagnato da pesci del Ceresio secondo il pescato di Ivo Mattai di Bissone Salsa all'Emulsione di olio d'oliva, Rafano e Zenzero	Fr. 18.-	Fr. 26.-
Magatello di Manzo marinato al vino rosso, servito in carpaccio con vinaigrette al Ribes	Fr. 18.-	Fr. 26.-
--		
Filetti di Pesce Persico in leggera carpionata all'Aceto di mele e verdure		Fr. 22.-
Code di Gamberi avvolte nel lardo nostrano, scottate e servite croccanti su insalatina di Boulgour e Carciofi		Fr. 32.-
Terrina di Fegato d'Anatra e piccioni nostrani del "Guido", emulsione di cipolle bianche		Fr. 32.-
"Marbré" di Coniglio con la sua gelatina naturale, mostarda di Fichi		Fr. 22.-



Riso Carnaroli in risotto al vino rosso e radicchio di Treviso	Min. 2 pers.	A pers. Fr. 18.-
Straccetti di pasta al sugo d'Oca		Fr. 18.-
Sfogliatelle ai Pizzoccheri, spolverata di "SchabZiger" del Canton Glarona, burro all'aglio rosa versato		Fr. 22.-
Fegato d'Anatra spadellato su tagliolini al burro		Fr. 28.-
Gnocchi di patate alla fonduta di formaggio d'Alpeggio e tartufo nero del Mendrisiotto		Fr. 22.-



Filetti di Orata cucinati alla Mediterranea		Fr. 45.-
Rombo cucinato intero al Forno alla Ligure	Min. 2 pers.	A pers. Fr. 50.-



Filetto di Manzo alla "Rossini", fegato d'anatra, tartufo nero del Mendrisiotto e salsa al Porto		Fr. 55.-
Controfiletto di Vitello in salsa alla senape di Meaux e pepe rosa		Fr. 48.-
Scottadito d'Agnello panate alla provenzale		Fr. 48.-
"Tocchetti" di Rognone di Vitello trifolato agli scalogni su tortino di patate		Fr. 43.-
Petto d'Anatra fiammeggiato al whisky di malto ai Kumquats e marmellata d'arance amare		Fr. 50.-

### Su Ordinazione 24 ore prima e per min. 2 persone:

Canette di Bresse cucinata croccante allo spiedo	A pers. Fr. 48.-
Fagiani nostrani in "Choucroute" all'Alsaziana	A pers. Fr. 48.-
Primi Capretti Nostrani cucinati secondo Tradizione	Fr. S.Q.

### Il Menu del Muflone della Valle di Muggio per min. 6/8 persone da ordinare 3 giorni prima A pers. Fr. 85.-

Formaggi affinati nelle nostre Cantine



Fr. S.Q.

I nostri Desserts Giornalieri

Provenienza Merce:

Frutta e verdura: Svizzera, Italia

Pesce: Svizzera, Italia, Scozia, Argentina

Carne, Polleria e selvaggina: Svizzera, Italia, Francia, Austria e Scozia

Iva 7,7% inclusa nei prezzi