








PROPOSTE DI CUCINA PRIMAVERILE



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.-
Petto d'Oca servito in carpaccio con vinaigrette agli Agrumi	Fr. 18.-	Fr. 26.-
--		
Code di Gamberi avvolte nel lardo nostrano, serviti croccanti su Boulgour alle noci ed uvetta sultanina, Carciofi ed Asparagi		Fr. 32.-
Guancialetto di Maialino tiepido su bagnetto verde di erbe selvatiche		Fr. 22.-
Fegato d'Anatra cucinato in Terrina, mostarda di mele cotogne		Fr. 32.-
"Marbré" di coniglio nella sua gelatina naturale profumata al moscato, senapata di fichi		Fr. 22.-
Asparagi alla Milanese, alla Parmigiana o con salsa maltese		Fr. 18.-
		
Frittatina alle erbe selvatiche aromatizzata al nostro Balsamico tradizionale		Fr. 12.-
Riso Carnaroli in risotto agli Asparagi mantecato ai formaggini freschi del Generoso		Fr. 12.-
	Min. 2 pers.	A pers.
Ravioli al "Preboggion", aromatizzati allo "SchabZiger", burro ed erbe versati		Fr. 18.-
Straccetti di pasta al sugo d'Anatra		Fr. 18.-
Spghettini al sugo di Gamberi e pomodorini del "Piennolo" profumati al Basilico	Min. 2 pers.	A pers.
Gnocchi di patate al pesto d'Aglio Orsino e Pecorino di Romano		Fr. 18.-
		
Rombo cucinato intero al Forno alla Ligure		Fr. 50.-
Gamberi in Tempura, porri fritti e salse Agrodolce	Min. 2 pers.	A pers.
		Fr. 55.-
		
"Tournedos" di manzo "Gourmet"		Fr. 55.-
Mignon di Filettini di maialino con salsa alle Spugnole		Fr. 48.-
Scottadito d'Agnello panate alla Provenzale		Fr. 48.-
Petto d'Anatra flambato al Whisky di Malto in salsa all'arancio		Fr. 50.-
Rognone di Vitello trifolato ai cipollotti primaverili ed Asparagi, purea di patate		Fr. 43.-
		
Formaggi affinati nelle nostre Cantine		Fr. S.Q.
I nostri Desserts Giornalieri		

Su Ordinazione:

Min. 2 pers.	Anatra di Bresse cucinata allo spiedo	A pers. Fr. 50.-
Min. 4 pers.	Gallo nostrano al Barbaresco	A pers. Fr. 42.-
Min. 6 pers.	Capretto nostrano cucinato secondo Tradizione	A pers. Fr. 38.-
Min. 6 pers.	Menu di Quaglie o di Piccioni	A pers. Fr. 85.-
Min. 8 pers.	Menu sul Muflone della Valle di Muggio	A pers. Fr. 85.-

*Gli Asparagi dei piatti elencati provengono esclusivamente da Cantello
Le erbe selvatiche vengono da noi raccolte giornalmente*

Provenienza Merce:

Frutta e verdura: Svizzera, Italia

Pesce: Svizzera, Italia, Scozia, Argentina, Spagna e Danimarca

Carne: Svizzera, Francia, Irlanda, Italia



Iva 7,7% inclusa nei prezzi