



**PROPOSTE DI
CUCINA
INVERNALE
020**



Dal nostro Laboratorio di Affumicazione:

	½ Porzione	Porzione
Salmone Scozzese accompagnato da pesci del Ceresio secondo il pescato di Ivo Mattai di Bissone Emulsione di olio d'oliva, Rafano e Zenzero; Tostini	Fr. 18.-	Fr. 26.-
Filetti di Pesce Persico in leggera carpionata all'Aceto di mele e verdure Code di Gamberi avvolte nel lardo nostrano, scottate e servite croccanti su insalatina di Boulgour e Carciofi		Fr. 22.- Fr. 32.-
Marmorizzato di Piccioni nostrani del Guido con gelatina al Moscato e mostarda di mele cotogne		Fr. 22.-
Guancialetto di Maialino servito tiepido su bagneto verde alla Piemontese ed insalatina di stagione		Fr. 18.-
Fegato d'Anatra padellata su Mele Renette al Calvados		Fr. 32.-

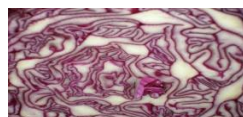
Riso Carnaroli in risotto al vino rosso e radicchio di Treviso

Pappardelle al sugo di Cinghiale in "Civet"

Sfogliatelle ai Pizzoccheri, spolverata di "SchabZiger" del Canton Glarona, burro versato

Gnocchi di patate alla fonduta di formaggio d'Alpeggio e tartufo nero del Mendrisiotto

Ravioli alla Zucca, pere senapate e zenzero su passato di Verza



Min. 2 pers. A pers. Fr. 18.-

Fr. 18.-

Fr. 22.-

Fr. 22.-

Fr. 22.-



Gamberi in Tempura con salsa agrodolce e porri fritti

Rombo cucinato intero al Forno alla Ligure



Min. 2 pers. A pers. Fr. 50.-

Min. 2 pers. A pers. Fr. 50.-

Lombatina di Capriolo alla "Grand Veneur", salsa ai mirtilli rossi,
spätzli, meletta farcita e castagne caramellate

Lombata di Manzo razza "Black Angus" alla piastra ed

aromatizzata al fiore di sale del Murray River Australia

Controfiletto di Vitello in salsa alla senape di Meaux e pepe rosa

"Tocchetti" di Rognone di Vitello trifolati agli scalogni con mousseline di patate

Petto d'Anatra fiammeggiato al whisky di malto ai Kumquats e salsa all'arancio

Min. 2 pers. A pers. Fr. 55.-

Fr. 48.-

Fr. 48.-

Fr. 38.-

Fr. 48.-



Su Ordinazione:

Canette di Bresse (Anatra giovane) cucinata croccante allo spiedo

Menu sull'Agnello della Val Bavona (5 portate + Dessert)

Primi Capretti Nostrani cucinati secondo Tradizione

Min. 2 Pers. A pers. Fr. 50.-

Min. 6.Pers. A pers. Fr. 88.-

Min. 6 Pers. A pers. Fr. 48.-

Formaggi affinati nella nostra Cantina

I nostri Desserts proposti giornalmente



Fr. S.Q.

Fr. 12.-/16.-

Provenienza Merce:

Frutta e verdura: Svizzera, Italia

Pesce: Svizzera, Italia, Gran Bretagna, Argentina, Danimarca, Spagna

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

Iva 7,7% inclusa nei prezzi