




PROPOSTE DI CUCINA AUTUNNALE



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 accompagnati da Terrina di Luccio, Luccioperca e Tinca	Fr. 18.-	Fr. 26.-

Code di Gamberi avvolte nel lardo nostrano, scottate e servite croccanti su insalatina di Boulgour alle noci ed uvetta sultanina		Fr. 28.-
Filettini di Persico all'aceto di mele e verdure		Fr. 22.-
“Marbré” di Lepre con Mostarda Vicentina		Fr. 18.-
Fegato d'Anatra spadellato su mele Renette al Calvados		Fr. 32.-
Carpionata di Pernice su Cavolo Cappuccio allo speck tirolese		Fr. 22.-

Riso Carnaroli in risottino al vino rosso e radicchio di Treviso		Min. 2 pers.	A pers.	
Gnocchi di patate alla fonduta di formaggio dell'Alpeggio e tartufo nero del Mendrisiotto				Fr. 16.-
Pappardelle al sugo di Cinghiale in “Civet” profumato al Ginepro				Fr. 18.-
Ravioli di Castagne e finocchietto selvatico, “SchabZiger” del Canton Glarona e burro versato				Fr. 22.-
Sfogliatelle alla Zucca, pere senapate e zenzero su passato di Verza				Fr. 22.-

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

Lombata di Capriolo (sella disossata) cucinata alla “Grand Veneur” <i>in doppio servizio</i> , salsa ai mirilli rossi, 1mo) con spätzli e meletta farcita 2do) con crostone di polenta e castagne caramellate		Min. 2 pers.	A pers.	
---	--	--------------	---------	--

Filetto di Cinghiale fiammeggiato al Whisky di malto, salsa alla senape di Meaux e pepe rosa con polenta arrostita		Fr. 48.-
Filetto di Manzo “Rossini”, salsa al Porto, fegato d'Anatra e tartufo nero del Mendrisiotto, Spätzli		Fr. 55.-
“Tocchetti” di Rognone di Vitello trifolato agli Scalogni, mousseline di patate		Fr. 38.-

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

Canette di Bresse cucinata allo spiedo		A pers. Fr. 50.-
Pernice in casseruola		A pers. Fr. 48.-
Beccaccia al “Foie Gras” e tartufo nero		A pers. Fr. 75.-
“Grouse” pernice rossa di caccia scozzese alla Rob Roy		A pers. Fr. 75.-

Formaggi affinati nelle nostre Cantine		Fr. S.Q.
--	--	----------

I nostri Desserts Giornalieri

Provenienza Merce:

Frutta e verdura: Svizzera, Italia

Pesce: Svizzera, Italia, Spagna, Argentina, Danimarca, Norvegia

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

Iva 7,7% inclusa nei prezzi

