

Antipasti

<i>Classica parmigiana di melanzane</i>	18.-
<i>Antipasto misto del cacciatore (bresaola di cervo, petto d'oca affumicato, salame di cervo terrina di cervo e capriolo, funghetti freschi misti sott'olio chips di pane al sesamo burro alle erbe)</i>	23.-
<i>Mille foglie di carpaccio di gamberi, burrata, avocado, pomodori su letto di rucola al balsamico</i>	24.-
<i>Tartarino di Fassona piemontese, olio, limone, pepe, capperi su fondue di parmigiano e pane carasau</i>	22.-
<i>Salmon scozzese affumicato con mousse di rafano insalatina di finocchi croccanti</i>	17.-

Primi

<i>Risotto carnaroli S. Massimo con funghi porcini freschi Gratinati, con mantello di scamorza fumé</i>	18.-
<i>Fettuccine all'uovo con carciofi trifolati e mazzancolle</i>	21.-
<i>Classica lasagna al ragù di selvaggina con fonduta di formaggio d'alpe ticinese</i>	22.-
<i>Paccheri con pomodorini rossi, gialli e burratina d'andria</i>	21.-
<i>Orecchiette con broccoli, acciughe, cime di rapa fresche e briciole di pane</i>	18.-
<i>Spaghetti alla carbonara con guancia e pecorino romano scorza nera</i>	20.-
<i>Zuppa di fagioli con pasta mista, extravergine e pepe nero a volontà per finire</i>	17.-

Le preparazioni sopraelencate sono tutte di nostra produzione.

Secondi di terra

<i>Ossobuco di vitello rosa con brunoise di verdure, rosti di patate profumato a limone e salvia</i>	32.-
<i>Il nostro pollo al cestello servito con patatine fritte</i>	28.-
<i>Cubo con cosce di maialino da latte in olio cottura, morbido e croccante con salsa alla senape pommery, carciofi trifolati e patata schiacciata rosolata al burro</i>	34.-
<i>Tomahawk di cervo alla piastra con burro alle erbe polenta del giorno e cavolo rosso</i>	32.-
<i>Filetto di manzo alla griglia su crostone di pane pommes risolée al rosmarino verdure grigliate</i>	45.-
<i>la nostra viennese con patatine fritte e verdure glassate</i>	42.-

Secondi di mare

<i>Maxi gamberoni in tempura con salsa tartara e insalatina a julienne</i>	42.-
<i>Filetto di merluzzo Royal alla mediterranea corona di riso e verdure al vapore</i>	38.-
<i>Il Gran filetto di branzino alla piastra su letto di carciofi trifolati patate al vapore profumato alle erbe aromatiche</i>	42.-
<i>Filettino di pesce persico al burro e salvia con riso cagnone e brunoise di verdura</i>	23.-

Nazionalità di provenienza delle nostre carni: Svizzera, Scozia, Argentina, Uruguay.

Alcune delle preparazioni a base di pesce potrebbero essere surgelate in origine.