

# VINI DEL MESE

## Monatsweine / Vins du mois



### Bianc, DOC, 2023

100% Merlot vinificato in bianco

Produttori: Nicola Corti, Balerna – Sacha Pelossi, Pazzallo

*Nella sua semplicità, è un vino tutto da scoprire*

Prezzo: CHF 45.00

1dl CHF 7.50

### Sottoceneri, DOC, 2020

Merlot 100%, uve del del Mendrisiotto e Luganese

Produttori: Nicola Corti, Balerna – Enrico Trapletti, Coldrerio – Sacha Pelossi, Pazzallo

*Un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, morbido, elegante e di notevole potenza.*

*L'attenta selezione delle migliori uve Merlot, vinificate secondo le tradizioni e le pratiche dei tre vignaioli, ha dato origine a questo vino che esprime tutte le caratteristiche della terra e del clima del Sottoceneri.*

Prezzo: CHF 59.00

1dl CHF 8.50



**Come vini del mese proponiamo esclusivamente viticoltori ticinesi.**



**SWISS CRAFT BEERS**

**Birrificio San Martino**

**HOBO (White IPA)** 6,3 vol. %, 33cl

**CHF 6.80**

*Interpretazione intrigante di una birra al frumento molto luppolata e speziata. La fantasia e la creatività ticinese si trovano in ogni sorso. Si abbina in modo eccellente a piatti delicatamente piccanti.*

**Birrificio San Martino**

**LA ROSSA**, 6,5 vol. %, 33cl

**CHF 6.80**

*E' una Amber Ale tutta da assaporare, essa si abbina in modo eccellente a numerosi piatti della tradizione culinaria ticinese, dagli antipasti fino ai dessert. L'impiego del luppolo "Mosaic" conferisce a "La Rossa" un carattere unico, ineguagliabile e moderno.*

**Birrificio San Martino**

**LA NOSTRA (non filtrata)**, 4,8 vol. %, 33cl

**CHF 6.80**

*Birra chiara non filtrata, fresca e fruttata, la compagna ideale per una cucina primaverile ed estiva, oppure, semplicemente, da gustare come aperitivo, sorso dopo sorso si rivela una birra unica nel suo genere.*





# SELVAGGINA WILD - GIBIER

**ANTIPASTO** paté e terrine fatte in casa ideale come antipasto per 2 persone CHF 28.00 (½ CHF 19.50)

Prosciutto di cervo, salame di cinghiale, paté di volatili, terrina di capriolo,  
terrina di cervo, marmellata di ribes rossi e zucca caramellata Svizzera, EU, NZ  
*Hirschschinken, Wildschwein Salame und Hausgemachte Wild Pasteten*  
*Jambon de cerf et salame de sanglier, terrines maison de gibier*

**TARTARINO DI CERVO,** CHF 26.00

con crema di zucca alla griglia, cipolle all'aceto, crostone di pane al rosmarino e büscion  
*Hirsch Tartar* EU, NZ  
*Tartare de cerf*

**SALAMETTO DI CINGHIALE** Svizzera CHF 9.00

**GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI SELVAGGINA** ½ CHF 19.50 CHF 25.00

*Hausgemachte Kartoffeln Gnocchi mit Wildragù* Svizzera, EU, NZ  
*Gnocchi de pommes de terre avec ragù de gibier*

**SALMI DI CERVO**

Ottimo

*Hirschpfeffer*  
*Civet de Cerf*



CH, EU, NZ CHF 32.00

**CONTROFILETTO DI CERVO, salsa al vino cotto e pepe nero** CHF 45.00

*Hirsch-Entrecôte auf Wein und schwarze Pfeffersauce* EU, NZ  
*Entrecôte de cerf sur sauce au vin cuit et poivre noir*

**CONTROFILETTO DI CAPRIOLO** (1 portata) CHF 56.00 / (2 portate) CHF 72.00

salsa cremosa al vin santo e castagne EU

**Il meglio della sella di capriolo**

*Rehrücken mit Kastaniensauce*  
*Selle de chevreuil avec sauce aux marrons*

**Tutti i piatti principali sono serviti con:**

Spätzli fatti in casa, castagne, choux de Bruxelles, pera al vino e confettura di ribes e cavolo rosso  
*Alle Fleischgerichte werden serviert mit Hausgemachte Spätzli, Kastanien, Birne und Rosenkohl*  
*Tous les plats principaux sont servis avec Spätzli maison, marrons, poire et choux de Bruxelles*

I nostri fornitori:

Bigler AG-Büren an der Aare, SD Food SA, Cadenazzo, Terrani Carni - Sorengo



Qualità del macellaio



## *I nostri primi*

**Rigatoni mantecati allo zabaione salato con misto di funghi e panna** ½ CHF 19.50 CHF 24.00

*Teigwaren mit gesalzener Zabaione mit Pilzen und Sahne*

Pâtes à la crème de sabayon salé avec mélange de champignons et crème

**Linguine con pesto di cavolo romanesco, ricotta e  
luganighetta di coniglio**

EU ½ CHF 19.50 CHF 25.00

*Teigwaren mit Romanesco-Kohlpesto, Quark und Kaninchen Wurst*

Pâtes au pesto de chou romanesco, serré et saucisse de lapin

**Risotto mantecato con crema di castagne e guanciaie  
guarnito con cialda di Parmigiano e porcini**

EU ½ CHF 22.00 CHF 28.00

**(min. 2 persone)**

*Cremiges Risotto mit Kastaniencreme und Speck, garniert mit Parmesanwaffel und Steinpilzen*

Risotto à la crème de marrons et lardons, garni de galette de parmesan et bolets

...poco pesce, ma che bon!



. domandate al nostro staff la proposta del giorno di pesce

# Le nostre carni



Il successo di un buon ristorante è dato senz'altro dalla selezione dei prodotti e delle materie prime utilizzate per la preparazione delle pietanze. E' importante selezionare materie prime di altissima qualità e con la provenienza certificata dal produttore.



Proprio per questo siamo sempre attenti e scrupolosi nella preparazione dei primi piatti, nel selezionare verdura e frutta di stagione, e nel garantire al cliente finale la provenienza delle carni che vendiamo, prodotto primario nel nostro ristorante.

**Provenienza della carne : Salumeria (CH-UE)**

**... il miglior fegato di vitello sminuzzato** al burro e salvia o alla veneziana **CHF 38.00**  
*Geschnetzelte Kalbsleber in Butter mit Salbei oder mit Zwiebeln* Svizzera  
Emincé de foie de veau au beurre et sauge ou aux oignons

**Puntine di maiale a lenta cottura caramellate con salsa BBQ alla zucca** **CHF 35.00**  
*Schweinerippchen karamellisiert mit Kürbis-BBQ Sauce* Svizzera  
Côtes de porc caramélisées avec sauce BBQ à la courge

**Paillard di vitello** **CHF 39.00**  
*Kalbsplätzli vom Grill* Svizzera  
Paillard de veau du grill

**Tagliata di controfiletto di manzo** **CHF 45.00**  
al pepe nero oppure gratinata al Café de Paris  
*Rindsentrecôte, mit Pfeffersauce oder gratiniert mit Kräuterbutter* Svizzera, Sud America  
Contrefilet de bœuf, avec sauce au poivre ou gratiné au Café de Paris

**Tutti i piatti sono serviti a scelta con: verdura, riso, patate rosolate o patate fritte**  
*Alle Gerichte werden serviert mit einer Auswahl von Gemüse, gebratene Kartoffeln oder Reis oder Pommes Frites*  
Tous les plats sont servis avec un choix de légumes, pommes de terre, riz ou pommes frites

I nostri fornitori Bigler AG-Büren an der Aare, Terrani SA-Sorengo

Q

Qualità del macellaio



**Tentazioni autunnali**



**Vermicelles con meringa, gelato fior di latte e panna montata ½ CHF 10.00** **CHF 14.00**

**Sorbetto all'uva americana (1 pallina)** **CHF 4.50**

**Torta di pane alle castagne con gelato vaniglia** **CHF 12.00**