

VINI DEL MESE

Monatsweine / Vins du mois



Il Bianco, IGT, 2023

Johanniter, Bronner e Solaris, zona Bironico
Produttore: Cattaneo Luca - Bironico

Nella sua semplicità è un vino con personalità unica, poco comune nel territorio ticinese, insomma un bel vino tutto da scoprire

Prezzo: CHF 46.00
1dl CHF 7.50

Primo, IGT, 2021

Ferradou 100%, zona Gambarogno
Produttore: Cantina Cavaliere - Gambarogno

Un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, morbido, elegante e di notevole potenza. Ottimo vino rotondo da abbinare alle nostre pietanze di selvaggina

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

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**

DAL 1969 L'ARTE DEL FORMAGGIO



OTTIMO SPECK DI MUENSTER	½ pz.	CHF 19.50	CHF 27.--
LA VERA CARNE SECCA		CHF 26.--	CHF 36.--
MISTO SPECK E CARNE SECCA		CHF 24.--	CHF 32.--



FONDUE

AL NATURALE	CHF 32.--
AL POMODORO servita con patate	CHF 36.--
ALLE ERBE	CHF 34.--
AL PEPE VERDE	CHF 32.--



PROPOSTE DI VINI BIANCHI E ROSSI

Johannisberg, Union de Cave Vinicole (1 dl)	CHF 4.50
Moulin Blanc (fendant), AOC, Eddy Dumoulin	CHF 44.00
Dôle Blanche, AOC, Devayes,	CHF 48.00
Dôle, AOC, Cave l'Orpailleur	CHF 42.00

DAL 1969 L'ARTE DEL FORMAGGIO



OTTIMO SPECK DI MUENSTER	½ pz.	CHF 19.50	CHF 27.--
LA VERA CARNE SECCA		CHF 26.--	CHF 36.--
MISTO SPECK E CARNE SECCA		CHF 24.--	CHF 32.--



FONDUE

AL NATURALE	CHF 32.--
AL POMODORO servita con patate	CHF 36.--
ALLE ERBE	CHF 34.--
AL PEPE VERDE	CHF 32.--



PROPOSTE DI VINI BIANCHI E ROSSI

Johannisberg, Union de Cave Vinicole (1 dl)	CHF 4.50
Moulin Blanc (fendant), AOC, Eddy Dumoulin	CHF 44.00
Dôle Blanche, AOC, Devayes,	CHF 48.00
Dôle, AOC, Cave l'Orpailleur	CHF 42.00