

VINI DEL MESE

Monatsweine / Vins du mois



Bianc, DOC, 2024

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, 2022

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

KURT (APA) 4,5 vol. %, 33cl

CHF 6.80

Interpretazione ticinese di una American Pale Ale.

Birra molto fresca e fruttata con note agrumate e decisamente luppolate. La fantasia e la creatività ticinese si trovano in ogni sorso.

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 prugne all'aceto speziato

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 Robiola al miele, prugne sott'aceto e cracker alla farina di polenta

Hirsch Tartar

CH, EU, NZ

Tartare de cerf

SALAMETTO DI CINGHIALE CHF 9.00

Svizzera

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

Hausgemachte Kartoffeln Gnocchi mit Wildragù

CH, EU, NZ

Gnocchi de pommes de terre avec ragù de gibier

SALMI DI CERVO

Hirschpfeffer

Civet de Cerf



CH, EU, NZ

CHF 32.00

Ottimo

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

Hirsch-Entrecôte auf Wein und schwarze Pfeffersauce

EU

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 SA - Sorengo

Q

Qualità del macellaio



I nostri primi

Rigatoni con crema di zucca, Gorgonzola e crumble di liquirizia ½ CHF 19.50 CHF 24.00
Teigwaren mit Kürbiscrème, Gorgonzola und Lakritz-Crumble
 Pâtes à la crème de courge, gorgonzola e crumble de réglisse

Tagliatelle fatte in casa al cacao con stracotto di cinghiale, ricotta affumicata e pepe concio fatto in casa CH ½ CHF 19.50 CHF 25.00
Hausgemachte Kakao-Tagliatelle mit Wildschwein-Schmorbraten, geräuchertem Ricotta und Pfeffer
 Pâtes au cacao, civet de sanglier, ricotta fumée et poivre maison

Risotto mantecato al burro di porcini e castagne con coulis di ribes e croccante alle noci ½ CHF 22.00 CHF 28.00
 (min. 2 persone)
Cremiges Risotto mit Kastagnen-Steinpilzenbutter, mit Johannisbeercoulis und knackigen Walnüssen
 Risotto crémeux au beurre de bolets et châtaignes, avec coulis de groseille et noix croquantes

...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 46.00**
al pepe nero oppure gratinata al Café de Paris
Rindsentrecôte, mit Pfeffersauce oder gratiniert mit Kräuterbutter Svizzera, Sud America, Irlanda
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**