

VINI DEL MESE

Monatsweine / Vins du mois



Il Bianco, IGT, 2024

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, 2022

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

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 Salametto und Hausgemachte Wild Pasteten

Jambon de cerf et salametto de sanglier, terrines maison de gibier

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

CH, EU, NZ

Gnocchi de pommes de terre avec ragù de gibier

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
salsa cremosa al vin santo e castagne**

(1 portata) CHF 56.00 / (2 portate) CHF 72.00

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**

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