

VINI DEL MESE

Monatsweine / Vins du mois



Vigna dell'Aspide, DOC, 2025

Riesling Sylvaner, Kerner, Pinot grigio, Pinot bianco

Produttore: Sacha Pelossi, Pazzallo

Nella sua semplicità è un vino con personalità unica, insomma un bel vino tutto da scoprire

Prezzo: CHF 46.00

1dl CHF 7.50

Sottoceneri, DOC, 2023

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 7.00

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 7.00

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 7.00

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)

Carpaccio di picanha di cervo, salametto di cinghiale, paté di volatili, terrina di capriolo, terrina di cervo, marmellata di ribes rossi e prugne all'aceto speziato

Hirschhuftdeckel Capriccio, Wildschwein Salametto und hausgemachte Wildpasteten

Carpaccio de picanha de cerf et salametto de sanglier, terrines maison de gibier

SALAMETTO DI CINGHIALE

CHF 9.00

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI SELVAGGINA

½ CHF 19.50

CHF 25.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Wildragù

Gnocchi de pommes de terre avec ragù de gibier

SALMI DI CERVO

Hirschpfeffer

Civet de Cerf



CHF 32.00

Ottimo

CONTROFILETTO DI CERVO, salsa al vino cotto e pepe nero

CHF 46.00

Hirsch-Entrecôte auf Wein und schwarze Pfeffersauce

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

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

Antipasto sfizioso

Tartare di manzo con spuma ai porcini e vaniglia,
crumble al cacao e castagne, e gelatina ai ribes

½ CHF 26.00 CHF 36.00

Rindstartar mit Steinpilzen und Vanillemousse, Kakao-Kastanien-Crumble und Johannisbeergelee

Tartare de bœuf avec mousse aux bolets et vanille, crumble au cacao et aux châtaignes, et gelée de cassis



I nostri primi

Bottoni di pasta fresca all'uovo fatti in casa,
ripieni allo stracotto di cinghiale e mela cotogna, glassati alla crema di topinambur,
chips di cardoncelli, nocciole e insalata di cavolo rosso

½ CHF 20.50 CHF 26.00

Hausgemachte frische Ravioli, gefüllt mit einer Wildschwein-Quittenfüllung, glasiert mit Topinamburcreme, dazu Cardoncelli-Pilzchips, Haselnüsse und Rotkohlsalat

Pâtes fraîches maison aux œufs, farcies au ragoût de sanglier et coings, nappées avec crème de topinambour, chips de cardoncelli, noisettes et salade de chou rouge

Pappardelle in vellutata di zucca Hokkaido,
riduzione al melograno e croccante ai semi di zucca e caffè

½ CHF 19.50 CHF 25.00

Teigwaren mit Hokkaidokürbiscreme, Granatapfelreduktion und Kürbiskern-Kaffee-Krokant

Pâtes à la crème de courge d'Hokkaido, réduction de pomme grenade et croquant aux graines de courge et au café

Risotto all'uva americana guarnito con emulsione di formagella,
riduzione di fondo bruno di capriolo e cavolo nero croccante

½ CHF 22.50 CHF 28.00

(min. 2 persone)

Traubenrisotto mit Formagella-Emulsion, Reduktion aus Rehfond und knusprigem Schwarzkohl

Risotto aux raisins, garni d'une émulsion de fromage local, réduction de bouillon de venaison et de chou noir croustillant

...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 39.00**
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter mit Salbei oder mit Zwiebeln
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 29.50**
Schweinerippchen karamellisiert mit Kürbis-BBQ Sauce
Côtes de porc caramélisées avec sauce BBQ à la courge

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

Tagliata di controfiletto di manzo
con crema di patate dolci e yogurt all'aglio nero, chips di patate **CHF 46.00**
Rindsentrecôte, mit Süßkartoffelcreme und schwarzem Knoblauchjoghurt, Kartoffelchips
Contrefilet de bœuf, avec crème de pommes de terre douces et du yaourt à l'ail noir, et chips

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 14.50**
Sorbetto all'uva americana (1 pallina) **CHF 4.50**
Torta di pane alle castagne con gelato vaniglia **CHF 12.00**