



## MENU DI SELVAGGINA

La carne proviene dalla macelleria Gianocca di Arbedo, cacciata da cacciatori ticinesi e grigionesi. Verdura e frutta da coltivazione biologica, Linea Bio Verde e Fondazione Orchidea, miele biologico azienda Bianchi  
**Tutte le nostre preparazioni sono fatte in casa**

Tartare di cervo tagliato al coltello, champignons, nocciole tostate, spuma ai funghi e panino del leopardo CHF 32.00

Pâté di selvaggina in crosta, chutney di kiwi e kiwi freschi CHF 33.00

Tagliatelle all'uovo, ragù di spezzatino di cervo e cinghiale CHF 28.00/34.00

Medaglioni di cervo, purea di barbabietola e cavolo rosso, barbabietole cotte in crosta di sale, ciliegie sott'aceto e spätzli alle barbabietole e jus di cervo al cioccolato CHF 52.00

Dessert a scelta dalla carta principale

3 piatti CHF 95.00 antipasto o pasta, piatto principale, dessert

4 piatti CHF 120.00 antipasto, pasta, piatto principale, dessert