



## 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 Cooperativa Seminterra

**Tutte le nostre preparazioni sono fatte in casa**

Tartare di cervo tagliato al coltello, carote sottoaceto, nocciole tostate, tuorlo alle carote e focaccia CHF 32.00

Pâté di selvaggina in crosta, pera poché al vino rosso, gelatina di mele selvatiche e purea di pere Celina **Sold out** CHF 33.00

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

Medaglioni di cervo, purea di cavolo rosso fermentato, cavolo rosso brasato, ciliegie sottaceto e spätzli alla farina di castagne 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