



MENU DI CACCIAGIONE

La carne proviene dalla macelleria Gianocca di Arbedo,
cacciata da cacciatori ticinesi e grigionesi.
Verdura e frutta da coltivazione biologica della Linea Bio Verde.
Tutte le nostre preparazioni sono fatte in casa

**Tartare di cervo tagliato al coltello, gel all'uva americana, uva bianca e rossa,
arachidi tostate, pane tostato all'uvetta e noci**

CHF 34.00

**Pâté di selvaggina in crosta, pere pochés al vino rosso, chutney di pere e
gel di pere Celina**

CHF 35.00

**Tagliatelle all'uovo, ragù di spezzatino di cervo e cinghiale profumato all'arancia,
vellutata e chips di carote**

CHF 29.00/35.00

**Medaglioni di cervo, purea al cavolo bianco fermentato, purea di radicchio,
involtino di cavolo rosso brasato, ciliegie sottaceto, spätzli alla farina di castagne e
jus di cervo al cioccolato**

CHF 56.00

Dessert a scelta dalla carta principale

3 piatti CHF 104.00 antipasto o pasta, piatto principale, dessert

4 piatti CHF 129.00 antipasto, pasta, piatto principale, dessert