



PROPOSTE MENU

Minimo 10 persone

Menu n°1

Bouquet d'insalate stagionali con semi misti

Zuppetta di zucca e castagne con crostone di pane

*Piccata di melanzane con pomodorini saltati
e timballo di riso*

oppure

*Trionfo autunnale con Spätzli, cavolo rosso, cavolini di
bruxelles, castagne, mela, pera ananas e uva*

Tris di mousse

con panna montata e granella di pistacchi

Chf 49.-



Menu n°2

*Formaggio fresco del Malcantone
con marmellata di cipolle rosse e pepe Valle Maggia*

Risotto mantecato al Merlot e salsiccia

*Lonza di maiale avvolta
con lardo e speck*

*Crostata di mele e cannella
con panna e gelato alla vaniglia*

Chf 52.-



Menu n°3

Bresaola artigianale con scaglie di Bitto

*Carpaccio di funghi freschi
all'olio extravergine e limone*

*Pizzoccheri valtelinesi artigianali da farina macinata
a pietra scarrellati a mano*

*Costine e verze brasate all'inferno
con sformato di Taroz*

*Mini bisciola tiepida
con salsa al Braulio e gocce di mirtilli*

Chf 56.-



Menu n°4

*Bocconcini di salmone marinato agli agrumi
con carpaccio di mele e panna acida*

*Tortelloni al nero di seppia
su vellutata di scampi e cannellini*

Filetto di branzino al cartoccio

Sorbetto Vodka e lime

Chf 66.-



Menu n°5

*Sformatino di zucca tiepido
su fonduta di formaggio e bresaola croccante*

*Risottino alla mela "Granny Smith"
con ragù d'anatra e pesto d'aneto*

Nocetta di vitello arrosto alla senape di Meaux

*Crema bavarese al caffè
con salsa al Baileys e caramello croccante*

Chf 66.-



SELVAGGINA

Menu n°6

Millefoglie di lasagne gratinate al ragù di capriolo

*Carré di cinghiale arrosto
con salsa ai funghi*

Semifreddo alle castagne

Chf 59.-



SELVAGGINA

Menu n°7

Prosciutto di cinghiale affumicato con fichi e noci

*Gnocchetti di patate
al ragù di selvaggina*

*Filetto di cervo in manto di pancetta
con salsa agli ribes rossi*

Vermicelli Chantilly

Chf 70.-



SELVAGGINA

Menu n°8

Delizia di selvaggina

Sella di capriolo alla Grand Veneur

Sorbetto uva e Grappa

Chf 82.-