

## **Gli Antipasti**

---

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	28.50
Il carpaccio di capriolo con zucca, fichi caramellati e tartufo nero Carpaccio vom Reh mit karamellisierten Feigen, Kürbis und schwarzem Trüffel	28.50
La terrina di foie gras d'anatra con mele verdi "Granny Smith" Entenleberterrine mit grünen Apfel „Granny smith „	28.50
Il salmone irlandese marinato agli agrumi e pepe nero Vallemaggia Irischer Lachs marinierte mit Zitrusfrüchten und schwarzer Pfeffer Vallemaggia	28.50

Gli antipasti consumati come piatto forte con supplemento di Fr. 8.-  
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 8.-

## **Le Zuppe**

---

La crema di castagne con calamaretti scottati Kastaniencremesuppe mit angebratenen Mini-Tintenfische	16.50
La crema di zucca con salsiccia nostrana Kürbiscremesuppe mit Tessiner Wurst	16.50

## **I Vegetariani**

---

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	28.50
I tortelli al tartufo nero di Montefeltro con crema di lenticchie Schwarze Trüffel-tortelli mit Linsencreme	28.50

## Le Paste

---

½

Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” alla zucca con gamberoni “Black Tiger” Kürbis-Risotto mit Black Tiger Riesencrevetten	30.50 20.-
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	28.50 17.-
Gli agnolotti alla zucca con uva americana e parmigiano Kürbis-agnolotti mit Amerikannertrauben und Parmesan	28.50 17.-
Le pappardelle con ragout di capriolo all’Armagnac Pappardelle mit Rehragout und Armagnac	28.50 17.-

Le ½ porzioni solo come antipasto  
Halbe Portionen nur als Vorspeis

## I Pesci

---

I filetti di sogliola all’uva e grappa Seezungenfilets mit Trauben und Grappa	45.50
Il filetto di branzino selvatico ai ceci e melograno Wilden Wolfsbarschfilet mit Kichererbsen und Granatapfel	45.50
Per il pesce del giorno si lasci consigliare dal personale di servizio Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesfisch	

## Le Carni

---

Il filetto di manzo al tartufo nero di Montefeltro Rindsfilet mit schwarzem Trüffel von Montefeltro	46.50
I medaglioni di cervo della Locanda Hirschmedaillon mit Wildbeilagen	44.50
Il filetto d’agnello alle erbette ticinesi Lammfilet nach Tessiner-Kräuter	40.50
Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig	45.50

Su vostro desiderio, vi prepariamo la sella di capriolo e i suoi contorni,  
con riservazione il giorno prima.

Auf Bestellung bereiten wir gerne Rehrücken mit Wildbeilagen

## I Dolci

---

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	15.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	15.-
Il tiramisù all'uva americana con il suo sorbetto Tiramisù von amerikanischen Trauben mit Traubensorbet	15.-
La crema caramellata al caffè con gelato alla farina bona Caffé-Gebrante-Creme mit Farina Bona Eis	15.-

---

### **ORARI D'APERTURA**

Öffnungszeiten

11.45 - 14.30

18.45 – 24.00

**Da gennaio a maggio,  
Chiuso la Domenica e Lunedì.  
Giugno chiuso per ferie.  
Da luglio a dicembre,  
Chiuso la Domenica.**

**Von Januar bis Mai,  
geschlossen am Sonntag und Montag.  
Juni geschlossen für Urlaub.  
Von Juli bis Dezember,  
Sonntag geschlossen**

\*\*\*

**Gradita la riservazione**  
Reservierung erwünscht

**Richiedete le nostre offerte di catering**



