




## ELEGANZA BONTÁ GENTILEZZA

PRENDETEVI IL VOSTRO TEMPO, RISCOPRITE IL PIACERE DI STARE IN UN POSTO SPECIALE


### L' ENTRÉE

BATTUTA DI FASSONA	29	CARPACCIO DI RANA PESCATRICE	25
con tartufo nero uncinato, maionese al limone e chips di patate		con sedano, crema d'avocado, e perlage di pomodoro	
NIDO D'UOVO	35	CREMA DI CECI NERI	21
uovo destrutturato, tartufo bianco con pan brioche alle nocciole e pecorino		con formaggino fresco ticinese, cipolla rossa caramellata e nocciole tostate	

### IL PRIMO

TAGLIOLINI AI 40 ROSSI	42	RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO 	26
**di nostra produzione** con burro del Gottardo e tartufo bianco		mantecato al Castelmagno con spugnole	
PAPPADELLE AL CACAO	24	RAVIOLI DI GRANO DURO	26
**di nostra produzione** con ragù di cinghiale al Sangiovese di Toscana		**di nostra produzione** ripieni di baccalà con salsa alle acciughe e cipolle	

### IL SECONDO

FILETTO DI SASHI BEEF 	61	COSCIOTTO DI LEPRE	33
con jus al mirto, scaloppa di foie gras, sfoglia di patate e spinacino		al ginepro e rosmarino, con spaetzle e carote glassate	
RACKS DI CERVO	37	FILETTO DI CERNIA BIANCA	31
con cavolo rosso alle mele e crocchetta di patate		al limone, con pak-choi e pomme nature	

AI PIATTI CON  É POSSIBILE ABBINARE IL TARTUFO BIANCO COSTO AL GR. 12

SOLO SU RISERVAZIONE E MINIMO PER 2 PERSONE:

SELLA DI CAPRIOLO ALLA BADEN-BADEN 63 p.p.

MENÚ DEGUSTAZIONE

ESPERIENZA DA CONDIVIDERE CON TUTTO IL TAVOLO  
composizione di 4 portate a fantasia dello chef

CLASSICO / TARTUFO

69 p.p. / 120 p.p.

Gentili Ospiti, su richiesta saremo lieti di informarvi in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono generare allergie o intolleranze. La provenienza di carni e pesci è esposta all'interno del locale

Tutti i nostri prezzi sono espressi in franchi e sono comprensivi di IVA

RICORDIAMO ALLA GENTILE CLIENTELA CHE LA NOSTRA CUCINA É TOTALMENTE ESPRESSA  
I TEMPI D'ATTESA SONO DUNQUE RELATIVI AI TEMPI DI COTTURA DI OGNI MATERIA PRIMA