

Lo Chef Consiglia...

<i>Crema di zucca</i> <i>Kürbiscremesuppe</i>	Fr.	11.50
<i>Duetto di Ravioli fatti in casa (Capriolo e Zucca)</i> <i>Hausgemachte Rehfleisch-und Kürbis Ravioli</i>	Fr.	28.00
<i>Casarecce fatte in casa con salsiccia e friarielli</i> <i>Hausgemachte Maccheroni mit Salsiccia und Friarielli</i>	Fr.	26.00
<i>Risotto Zucca e Porcini</i> <i>Weissweinsrisotto mit Kürbiscreme und Steinpilz</i>	Fr.	26.00
<i>Spaghetti all'Astice</i> <i>Hausgemachte Spaghetti mit Hummer nach Mediterraner Art</i>	Fr.	38.00
<i>Zuppa di pesce con Bruschetta</i> <i>Fischsuppe nach Mediterraner Art; Gerostete Brot</i>	Fr.	39.00
<i>Costoletta di Vitello alle spugnole con contorno a scelta</i> <i>Kalbskotelett an Morchelsauce; Beilage nach Wahl</i>	Fr.	44.00
<i>Bocconcini con Filetto di Manzo ai porcini; Tagliatelel</i> <i>Rindsfilet-Würfeln mit Steinpilzen; Nudeln</i>	Fr.	39.50
<i>Entrecote di Cervo ai Porcini con contorni di selvaggina</i> <i>Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzen an Wildrahmsauce. Spätzli und Rotkraut</i>	Fr.	39.00
<i>Scaloppine di capriolo con contorni di selvaggina</i> <i>Zartes Reh schnitzel an Wildrahmsauce; Spätzli und Rotkraut</i>	Fr.	39.00
<i>Pizza Valtellina; Mozzarella, Pomodorini, Porcini, Bresaola</i>	Fr.	22.00
Dessert:		
<i>Sorbetto alla prugna con liquore alla prugna</i>	Fr.	9.50
<i>Coupe Nesselrode, Gelato Vaniglia, Vermicelles, Meringa e Panna</i>	Fr.	12.00
<i>Semifreddo alle castagne</i>	Fr.	8.50