

ANTIPASTI

Ve LA NOSTRA INSALATA MISTA	14.00
Insalata mista con verdure crude e cotte, accompagnata dai nostri dressing e da semi misti	
Vg INSALATA DI STAGIONE	18.00
Base di foglie verdi, uva, büscion di capra, noci pecan e glassa di aceto balsamico	
AFFETTATI MISTI DI SELVAGGINA	34.00
Prosciutto di cinghiale, bresaola di cervo, salametti di cinghiale e cervo, servito con gnocco fritto	
TARTARE DI CERVO	28.00
Tartare di cervo tagliata al coltello, scalogno caramellato, maionese ai capperi e ventaglio di pane croccante	
Ve VELLUTATA DI ZUCCA	22.00
Porcini croccanti, polvere di barbabietola e semi di zucca tostiti	
Vg CILINDRO AL POMODORO	18.00
Pappa al pomodoro, crema di stracciatella, spuma al basilico e crumble di pane	

SECONDI

RIBEYE DI MANZO	42.00
Accompagnato da una salsa alle cipolle e patate novelle arrosto al profumo di funghi	
Vg "BISTECCA" DI CAVOLFIORE	28.00
Cavolfiore scottato, crema di cavolfiore alla vaniglia, erba cipollina, croccante di cipolle e patate	
TRANCETTO DI SALMONE	36.00
Scottato al sesamo nero, acqua allo yuzu, chips di topinambur e patate dolci al forno	
Ve TOFU MARINATO	32.00
Finferli spadellati, fichi brasati, spinacino e purè di patate dolci	
CARRÈ DI CINGHIALE	42.00
In crosta alle erbe, cavolo rosso, mele e mirtilli, servito con il suo fondo	

PRIMI FATTI IN CASA

Vg GNOCCHI FATTI IN CASA	26.00
Gnocchi di patate, crema di porcini, castagne arrosto, ricotta affumicata e olio ai fichi	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	28.00
Tagliatelle fatte a mano, ragù di cinghiale, crema di piselli, nocciole tostate e olio al rosmarino	
Vg RAVIOLI PERE E TALEGGIO	28.00
Ravioli fatti in casa, ripieni di pere e taleggio, noci e glassa al miele del gambarogno	
LE NOSTRE PASTE FRESCHE	
Vg • Pomodoro classico	18.00
Vg • Arrabbiata	18.00
• Ragù di luganighetta dello chef	24.00

CONTORNI EXTRA CHF 6.-

Riso • Verdure • Patate fritte twister

DESSERT

TIRAMISÙ	12.00
Il classico con scaglie di Toblerone	
CHEESECAKE	14.00
Servita con coulis ai frutti di bosco	
PANNA COTTA	14.00
Pannacotta alla vaniglia, glassa al cioccolato e crumble di biscotto	
TORTINO ALLE CASTAGNE	15.00
Tortino caldo alle castagne, meringa fatta in casa e gelato alla vaniglia	
GELATI & SORBETTI	4.00
Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Caffè, Limone, Albicocca	

Ve VEGANO

Vg VEGETARIANO

PIZZA - LE CLASSICHE

Vg MARGHERITA	16.00
pomodoro, mozzarella e origano	
PROSCIUTTO	18.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto e origano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	19.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e origano	
SALAME / SALAME PICCANTE	18.50
pomodoro, mozzarella, salame e origano	
TONNO	19.00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle e origano	
Vg HAWAII	19.50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ananas e curry	
BRANCA	21.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi, acciughe, peperoni, aglio e origano	
Vg 4 FORMAGGI	19.00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggio d'alpe	
Vg GIARDINIERA	18.50
pomodoro, mozzarella, spinaci, carciofi, olive e origano	
NAPOLI	17.50
pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi e origano	
Vg PUGLIESE	16.50
pomodoro, mozzarella, cipolle e origano	
CALZONE	21.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo e carciofi	
CRUDO & MASCARPONE	24.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone e origano	

PIZZA - Gourmet STAGIONALI

Vg	VEGETARIANA STAGIONALE	23.00
	Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, pancetta, rocket and garlic oil.	
Vg	FOCACCIA RIPIENA	26.00
	base taleggio con radicchio e noci, pera e miele	
	LUGANIGHETTA & PATATE	23.00
	base bianca: mozzarella, luganighetta, patata novella schiacciata, spinacino fresco, crema alla stracciatella	
Vg	ALLA NORMA	25.00
	pomodoro, mozzarella, melanzana frita, ricotta salata e basilico	
	CACCIATORA	26.00
	pomodoro, mozzarella, straccetti di cervo, cavoli di Bruxelles, castagne, marmellata di mirtilli	
	PORCINI	26.00
	Base bianca: mozzarella, porcini trifolati, provola, olio al prezzemolo, speck di cervo.	