

Menu de saison

Servi le soir et dimanche midi

Antipasti

- Salade de saison accompagnée de notre vinaigrette maison 13.-
- Tartare de chamois aromatisé à l'huile de livèche, carpaccio de pommes et céleri vert confit 25.-
- Empanadas au fromage à raclette de chèvre "In sü la scima", moutarde aux figes et mesclun automnal 18.-
- Assiette de charcuteries et fromages tessinois avec Légumes à l'aigre-doux maison (200g) 26.-

Primi

- Spaghetti alla chitarra aux tomates cerises et au safran, aromatisés à la poutargue de Corse 28.-
- Les classiques tortelli à la courge faits maison, émulsion au beurre noisette et sauge frite 26.-
- Risotto au thym sauvage des alentours, champignons shiitake sautés et straciatella de la Latteria del Borgo 28.-

Secondi

- Médaillon de selle de daim en croûte de noisette, purée de céleri-rave et chou rouge, jus de gibier et moût de raisin americano 48.-
- Joles de sanglier glacées servies avec un croustillant de polenta de notre moulin au romarin et échalotes confites 38.-
- Variation de falafel servie avec un tzatziki aux concombres tessinois et yaourt de montagne 28.-

Dolci

- Notre pavlova garnie d'une chantilly de Büscion di Brione et lemon curd au citron vert et basilic 14.-
- Pêches de vigne de la nonna Félicité accompagnées d'une mousse au chocolat et au caramel, sablé à la fleur de sel 14.-
- Dégustation de fromages de nos vallées et de nos Alpes 16.-
- Boule de glace maison "Dolce Vita", Locarno 4.-
 - Fior di latte
 - Ricotta et pistache
 - Chocolat amer
 - Sorbet raisin Americano
 - Farina Böna
 - Sorbet citron
 - Sorbet à la framboise

Nous nous adaptons volontiers à vos restrictions alimentaires, veuillez les communiquer à l'équipe de service

Les prix sont en francs suisses, TVA incluse

Origine de la viande - Daim: Suisse - Chamois: Autriche - Sanglier: Espagne