

Carta Stagionale

Servita a cena e la domenica a pranzo

Antipasti

- Insalata stagionale accompagnata dalla vinaigrette della casa	13.-
- Battuta di camoscio aromatizzata all'olio di levistico, carpaccio di mela e sedano verde confit	25.-
- Empanadas di formaggio raclette di capra "In sü la scima", mostarda di fichi e misticanza autunnale	18.-
- Affettato misto Ticinese arricchito dai nostri sottaceti (200g)	26.-

Primi

- Spaghetti alla chitarra ai pomodorini e allo zafferano insaporiti da una grattata di bottarga di mugine di Corsica	28.-
- I classici tortelli di zucca fatti in casa con un'emulsione "Beurre noisette" e salvia fritta	26.-
- Risotto al timo selvatico dei nostri dintorni, funghi shiitake saltati e stracciatella della Latteria del borgo	28.-

Secondi

- Medaglione di sella di daino in crosta di nocciole, purea di sedano rapa e cavolo rosso, jus di selvaggina e mosto d'uva americana	48.-
- Guancette di cinghiale glassate servite con un croccante di polenta al rosmarino e scalogno confit	38.-
- Variazione di falafel con tzaziki ai cetrioli nostrani e allo yogurt di montagna	28.-

Dolci

- La nostra pavlova con chantilly di Büscion di Brione e lemon curd al basilico e lime	14.-
- Pesche di vigna della nonna Félicité servite con una mousse al cioccolato e caramello, sablé alla fleur de sel	14.-
- Degustazione di formaggi provenienti dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi	16.-
- Pallina di gelato artigianale "Dolce Vita", Locarno	4.-
- <i>Fior di latte</i>	- <i>Ricotta e Pistacchio</i>
- <i>Cioccolato amaro</i>	- <i>Sorbetto all'Uva americana</i>
- <i>Farina Böna</i>	- <i>Sorbetto al Limone</i>
	- <i>Sorbetto al Lampone</i>

Siamo lieti di soddisfare qualsiasi restrizione dietetica, vi preghiamo di contattare il team di servizio.

I prezzi si intendono in Franchi Svizzeri, IVA inclusa

Origine carne - Daino: Svizzera - Camoscio: Austria - Cinghiale: Spagna