

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 sù 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.-
 - Fior di latte
 - Ricotta e Pistacchio
 - Cioccolato amaro
 - Sorbetto all'Uva americana
 - Farina Böna
 - Sorbetto al Limone
 - Sorbetto al Lampone

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