

Antipasti

<i>Crudo del Piora</i> <i>Servito con perle di melone e di büscion</i>	<i>Chf. 20.-</i>
<i>Carpaccio di bisonte</i> <i>Con rucola e pompelmo</i>	<i>Chf. 24.-</i>
<i>Crudité di gamberi</i> <i>Mazara del Vallo -Sicilia-</i>	<i>Chf. 21.-</i>
<i>Alici marinate</i> <i>Cotte in limone e condite con aglio, peperoncino, origano e prezzemolo</i>	<i>Chf. 16.-</i>
<i>Parmigiana di melanzane</i> <i>Melanzane, pecorino e pomodoro</i>	<i>Chf. 15.-</i>
<i>Carciofi alla romana</i> <i>Due carciofi cotti in olio extravergine di oliva con menta e aglio</i>	<i>Chf. 16.-</i>

Primi Piatti

Tortelloni al radicchio * *Chf. 18.-*

Tortelloni con ripieno di radicchio trevisano e besciamella in salsa di Merlot

Gnocchi della casa al burro e salvia * *Chf. 18.-*

Gnocchi di patate e barbabietola

Spaghetti cacio e pepe *Chf. 16.-*

Pepe della Valle Maggia e pecorino romano

Scialatielli alle vongole veraci * *Chf. 20.-*

Aglione, olio e pomodorini

Scialatielli allo scoglio * *Chf. 24.-*

Scampo, gambero, calamari, cozze e vongole

* *Dal nostro laboratorio*

Secondi Piatti

Filetto di bisonte alla griglia *Chf. 48.-*

Con salsa al gorgonzola e patate chips maison

Saltimbocca di polenta e crudo di Piora *Chf. 28.-*

Alla crema di gorgonzola con funghi porcini

Tartare di lucioperca *Chf. 32.-*

Cipolla, capperi, zesta di limone, sale, pepe e concassé di pomodoro

Ombrina alla carrettiera *Chf. 34.-*

Cotta al forno con carciofo alla romana, patate, olive e capperi

Fritto misto Imperiale *Chf. 30.-*

Calamari, gamberi, cozze, pesciolini e merluzzo

Preparazioni al tavolo

Tartare di manzo *Chf. 37.-*

Carne di manzo (filetto o scamone svizzero) con crostini e burro

Picanha ***min. 2 persone*** *Chf. 42.-*

*Punta d'anca di manzo svizzero alla griglia
con salsa "Chimichurri" (erbe aromatiche, aglio, peperoncino e cumino)*

p.p.

Dessert

di produzione propria

<i>Millefoglie alla crema e fragole</i> <i>Pasta sfoglia, crema pasticcera e fragole fresche</i>	<i>Chf. 10.-</i>
<i>Tiramisù</i> <i>Savoardi, crema con uova, panna, mascarpone e caffè</i>	<i>Chf. 10.-</i>
<i>Semifreddo al croccantino</i> <i>Caramello cristallino, mandorle e crema vaniglia</i>	<i>Chf. 8.-</i>
<i>Cheesecake al bicchiere con mirtilli</i> <i>Biscotto, crema mascarpone, yogurt e panna</i>	<i>Chf. 8.-</i>
<i>Zabaione al Ratafià</i> <i>Rosso d'uovo, zucchero, marsala e ratafià</i>	<i>Chf. 12.-</i>
<i>Sgroppino</i> <i>Sorbetto frullato con prosecco</i>	<i>Chf. 10.-</i>
<i>Gelati mantecati</i> <i>Due palline a scelta: cioccolato, vaniglia, noce</i>	<i>Chf. 8.-</i>
<i>Sorbetti mantecati</i> <i>Due palline a scelta: pera, limone</i>	<i>Chf. 8.-</i>
<i>Coppa Conventino</i> <i>Gelato alla vaniglia con fragole e mirtilli</i>	<i>Chf. 12.-</i>

Suggerimento per accompagnare il dessert

<i>Sauternes Château Lange-Réglat</i>	2010	75 cl	Chf. 75.00
<i>Muscadelle, Semillion e Sauvignon</i>		5 cl	Chf. 10.00
<i>Bernard Réglat - Bommès Sauternes</i>			
<i>Bricco Quaglia</i>	2015	37,5 cl	Chf. 26.00
<i>Moscato</i>			
<i>La Spinetta - Castagnole Lanze (AT)</i>			