

I nostri menu / Our menus

Il personale di servizio sarà lieto d'illustrarvi il menu serale servito dalle 19:00 alle 21:00.

Our staff will be pleased to illustrate you the menus for dinner served from 19:00 to 21:00.

Menu: serata tra amici / Menu: for friends evening

4 portate / 4 courses

84.00 CHF p.p.

Abbinamento vini (3 bicchieri) 30.00 CHF p.p.

Wine pairing (3 glasses) 30.00 CHF p.p.

Antipasti / Starters

Giardinetto di verdure cotte e crude

Garden of raw and cooked vegetables 21.00

Crudo di tonno con noodles ai profumi asiatici

Tuna sashimi with Asian scent noodles salad 28.00*/39.00

Bis di Swiss Lachs di Lostalio con insalatina di ceci al curry

Two home Styles Lostalio Swiss salmon with curried chickpeas salad 28.00*/39.00

Abbinamento Sakè (1 dl) / Sakè Pairing (Otokoyama Tsuraragi) 8.00

Confit di fegato d'anatra con chutney di mele

Duck liver confit with apple chutney 27.00*/38.00

Fritti di testina di vitello e alici con insalatina di cicoria e cipolla rossa all'agro

Fried Calf's head and anchovies with chicory salad and sour red onions 27.00*/36.00

Tataki di giovane cervo con insalatina di cavolo rosso, formaggino e melograno

Venison tataki with red cabbage, fresh cheese and pomegranate 28.00*/42.00

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Crema di zucca con Robiolino

Pumpkin soup with Robiolino cheese 19.00

Risotto alla zucca, rosmarino e Penz del caseificio di Rita (20 min)

Risotto with pumpkin, rosemary and Penz cheese by Rita (20 min) 28.00

Tortelli ripieni di erbe e ricotta al burro e salvia

Tortelli stuffed with herbs and ricotta, seasoned with butter and sage 22.00*/32.00

Tagliolini neri con gamberi, zucchine, pomodorini e pinoli

Black tagliolini with prawns, zucchinis, tomatoes, and pine nuts 26.00*/36.00

Tacozzette all'amatriciana nostrana

Tacozzette "Amatriciana" country-style 21.00*/28.00

Tagliatelle al ragù di cervo

Fresh noodles with venison ragout 21.00*/28.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Dorso di lucioperca del Ceresio arrosto con peperonata alla nizzarda

Back of roasted Ceresio pikeperch with nicoise-style peperonata 45.00

Noci di capesante appena scottate al sesamo con verdure thai

Sautéed scallop nuts with sesame and Thai vegetables 48.00

Polletto alla diavola cotto allo spiedo

Spicy spit-roasted little chicken 38.00

Costoletta di maiale in "Stile Alpino"

Roasted pork chop "Alpin Style" 39.00

Medaglioni di giovane cervo saltati alla pera e zola

Medallions of venison sautéed pear and Gorgonzola cheese 48.00

Lombata di capriolo tipo Rossini

Venison loin Rossini style 58.00

Rosetta di Black Angus al burro "Café de Paris"

Grilled Black Angus fillet steak, Café de Paris butter 58.00

Tartare di manzo "Ciani"

"Ciani" beef tartare 39.00

I nostri antipasti e primi possono essere serviti: * Porzione antipasto, primo / Piatto unico principale. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

* Starter, First course / Main course. All the prices are VAT included.