

Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	28.50
Il carpaccio di capriolo con zucca, fichi caramellati e tartufo nero Carpaccio vom Reh mit karamellisierten Feigen, Kürbis und schwarzem Trüffel	28.50
La terrina di foie gras d'anatra con mele verdi "Granny Smith" Entenleberterrine mit grünen Apfel „Granny smith „	28.50
I gamberoni "Black Tiger" all'arancia con panna cotta alle carote Black Tiger Riesencrevetten mit Orangen-sauce und Karotten-Panna Cotta	28.50

Gli antipasti consumati come piatto forte con supplemento di Fr. 8.-
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 8.-

Le Zuppe

La crema di castagne con calamaretti scottati Kastaniencremesuppe mit angebratenen Mini-Tintenfische	16.50
La crema di patate novelle con tartufo nero uncinato di Montefeltro Kartoffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel	16.50

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry 28.50
Tofu médaillons mit Green Curry

I tortelli ai funghi autunnali al burro e salvia 28.50
Herbst Pilze-Tortelli mit Butter und Salbei

Le Paste

½



Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” allo champagne e rosmarino 28.50
con scaloppa di foie gras
Champagner-Risotto mit Rosmarin und Entenleber

I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia 28.50 17.-
Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer

Gli agnolotti alla zucca con uva americana e parmigiano 28.50 17.-
Kürbis-agnolotti mit Amerikannertrauben und Parmesan

Le pappardelle con ragout di capriolo all’Armagnac 28.50 17.-
Pappardelle mit Rehragout und Armagnac

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di sogliola allo zafferano e fichi 45.50
Seezungenfilets mit Feigen und Safran

I calamaretti scottati al pomodoro e prezzemolo leggermente piccanti 40.50
Angebratenen Mini-Tintenfische, mit Tomaten und Petersilie, leicht pikant

Per il pesce del giorno si lasci consigliare dal personale di servizio
Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesfisch

Le Carni

Il filetto di manzo al tartufo nero di Acqualagna 46.50
Rindsfilet mit schwarzem Trüffel von Acqualagna

Il petto di anatra all'arancia, miele e zenzero 42.50
Entebrust mit Orange, Tessiner-Honig und Ingwer

Il filetto di maiale "Swissprim" al curry verde 40.50
Schweinsfilet „ Swissprim „ mit Green Curry

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese 45.50
Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	14.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	14.-
Il tiramisù all'arancia e Grand Marnier con il suo sorbetto Tiramisù mit Orangen und Grand Marnier mit Orange Sorbet	14.-
La panna cotta ai fichi con gelato alle castagne Feigen-Panna Cotta mit Kastanieneis	14.-

