

Gli Antipasti

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

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

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	28.50
I tortelli ai funghi autunnali al burro e salvia Herbst Pilze-Tortelli mit Butter und Salbei	28.50

Le Paste

½



Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” allo champagne e rosmarino con scaloppa di foie gras Champagner-Risotto mit Rosmarin und Entenleber	28.50
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	28.50 17.-
Gli agnolotti alla zucca con uva americana e parmigiano Kürbis-agnolotti mit Amerikannertrauben und Parmesan	28.50 17.-
Le pappardelle con ragout di capriolo all’Armagnac Pappardelle mit Rehragout und Armagnac	28.50 17.-

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

I medaglioni di cervo della Locanda 43.50
Hirschmedaillon mit Wildbeilagen

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

Su vostro desiderio, vi prepariamo la sella di capriolo e i suoi contorni,
con riservazione il giorno prima.
Auf Bestellung bereiten wir gerne Rehrücken mit Wildbeilagen

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'uva americana con il suo sorbetto Tiramisù von amerikanischen Trauben mit Traubensorbet	14.-
La panna cotta ai fichi con gelato alle castagne Feigen-Panna Cotta mit Kastanieneis	14.-