

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 vitello con carciofi spinati e olive taggiasche	28.50
Kalbscarpaccio mit Artischocken un Taggiasca Oliven	
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 al tartufo nero di Montefeltro con crema di lenticchie Schwarze Truffell-tortelli mit Linsencreme	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.-
Gli gnocchi di patate blu con astice dell’Alaska all’arancia Blau-Kartoffelgnocchi mit Hummer und Orangensauce	36.50 26.50

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di sogliola con crema di piselli e mandorle 46.50
Seezungenfilets mit Erbsen-Creme und Mandel

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 48.50
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	15.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	15.-
Il tiramisù ai frutti della passione con il suo sorbetto Passionsfruch-Tiramisù mit Passionsfruch Sorbet	15.-
La zuppetta ai frutti di bosco e prosecco con gelato allo yogurt Waldbeeren-Prosecco-Suppe mit Joghurteis	15.-