

# SOAVE 70

## LE SPECIALITÀ DEL MESE

### FORMAGGI E SELVAGGINA

CHF Picc. Porz. CHF Porzione

**Formaggio Vallemaggia di campo e formaggella con salamino di cinghiale, marmellata di castagne e pere al vino rosso** **24.50**

Vallemaggia-Käse und Formagella-Halbhartkäse mit Wildschweinsalami, Kastanienmarmelade und Rotweibirne  
A7 B1

**Sformato di polenta ripieno ai porcini nella crema di formaggio d'alpe Sorescia** **17.50**

Polenta-Flan gefüllt mit Steinpilzen an Alpkäse-Creme von der Alp Sorescia  
A7 B1 B9

**Gnocchi di semolino gratinati alla Vallemaggia con gallinacci tiepidi all'aglio e prezzemolo su crema di piselli** **16.50** **22.00**

Gratinierte Griessgnocchi "Vallemaggia" mit lauwarmen Eierschwämmen an Knoblauch und Petersilie auf Erbsen-Creme  
A7 A3 B9

**Risotto alla barbabietola con fonduta di formaggella della valle di Blenio e polvere di timo** **12.50** **16.50**

Risotto mit Randen und Formagella-Käse von der Valle Blenio an Thymianpulver  
A7 B9

**Salmi di capriolo con timballo di cavolo rosso, speck affumicato croccante e tortino di patate** **28.00**

Rehpfeffer mit Rotkraut-Timbale, knusprigem Speck und Kartoffeltörtchen  
A7 A3 A9 A1

**Medaglioni di cervo ai gallinacci e mirtilli con polenta al sapore d'alpe e broccoli verdi** **39.50**

Hirschmedaillons mit Eierschwämmen und Blaubeeren serviert mit Polenta an Alpkäse und Brokkoli  
A7 A3 B9 A1

## DESSERT

**Tortino di sfoglia con castagne e cioccolato alla salsa di cachi e zenzero** **9.50**

Blätterteigtörtchen mit Kastanien und Schokolade an Kaki-Ingwer-Sauce  
A7 A3 A1 A12

Incl. 7.7% IVA / Inkl. 7.7% MwSt.

 Un ristorante della **Biondi Gastronomie**