

LE SPECIALITA' DEL MESE



SAPORI DI STAGIONE

	CHF Picc. Porz.	CHF Porzione
Bresaola di cervo con chiodini marinati, soncino e lamelle di Piora del ticino all'olio e limone Hirsch-Bresaola mit marinierten Chiodini-Pilzen, Feldsalat und Lamellen von Tessiner Piora-Käse an Olivenöl und Zitrone 7a	18.50	24.50
Insalatina di polipo arrostita su crema di cavolfiore con maggiorana, porri e pomodorini fritti Salat von sautiertem Kraken auf Blumenkohlcreme an Majoran, Lauch und frittierten Cherrytomaten 1a, 7a, 3a	14.50	19.00
Gnocchi di zucca con cavolo nero e pomodori secchi su salsa al pecorino Kürbisgnocchi mit Schwarzkohl und getrockneten Tomaten auf Pecorino-Käse-Sauce 1a, 3a, 7a	13.50	18.00
Risotto al merlot del Ticino con radicchio e polpa di gamberi Risotto an Tessiner-Merlot mit Chicoree und Crevetten 5b, 7a, 2a	13.50	18.00
Teneroni di vitello stufati con polenta taragna e riversato di spinaci Kalbs-Tendrons mit Taragna-Polenta und Spinat 1a, 7a, 3a, 9a		28.00
Costolette di cinghiale scottate alla griglia con salsa al ribes e rosmarino su polenta taragna e riversato di spinaci Wildschweinkoteletts vom Grill an Preiselbeersauce und Rosmarin mit Taragna-Polenta und Spinat 1a, 7a, 3a		28.00

DESSERT



Tortino di mirtilli in crema dolce cotta e salsa alla vaniglia Blaubeeren-Törtchen in süsser Sahnecreme an Vanille-Sauce 1a, 7a, 3a, 6b	11.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

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



Un ristorante della Biondi Gastronomie