

Antipasti

<i>Tonno tiepido marinato al pesto rosso su letto di porro e pomodorini cherry</i>	Fr. 20.-
<i>Fagottino di bresaola al Castalmagno su insalatina di formantino e crostino nero toscano, fiore di salmone</i>	Fr. 19.-
<i>Tartare di filetto di manzo al coltello con uovo di quaglia e olio aromatizzato al carciofo</i>	Fr. 21.-
<i>Soufflé di asparagi con vellutata di Gruyère stagionato in grotta 2 anni</i>	Fr. 17.-
<i>Cocktail di gamberi con bagna al Brandy e grissini al pomodoro secco del Salento</i>	Fr. 18.-

Zuppe

<i>Potage di porri e patate con crostini saltati</i>	Fr. 8.-
<i>Zuppa d'orzo perlato e legumi con olio nuovo e crostini</i>	Fr. 9.-
<i>Consommé stracciatella</i>	Fr. 8.-

Primi

<i>Risotto Carnaroli al Merlot rosso "Baiocco" Mantecato allo Zincarlin (Valle di Muggio)</i>	Fr. 19.-
<i>Tagliolini di grano saraceno alla valtellinese (patata, verza, Fontina)</i>	Fr. 18.-
<i>Crespelle di crostacei con salsa di pomodori verdi e aglio asiatico</i>	Fr. 19.-
<i>Caramelle di ricotta e spinaci con pesto di rucola, speck e champignons</i>	Fr. 18.-
<i>Orecchiette al ragù di asparagi e dadolata d'agnello</i>	Fr. 18.-

Secondi di pesce

Grigliata di pesce su misticanza
(spada, tonno, salmone, branzino, seppia, gamberone) Fr. 45.-

Branzino spaccato al profumo di lime
con sformato di porri e spinaci Fr. 36.-

Gamberoni al Brandy Torres 20 anni
con timballo di riso Fr. 38.-

Filetti di orata al forno
con patate al rosmarino Fr. 36.-

Secondi di carne

Costolette d'agnello in panatura al curry
Patate in camicia di pancetta e fonduta di Fontina Fr. 32.-

Filetto di puledro alla piastra
accompagnato da verdure saltate Fr. 37.-

Maialino da latte in porchetta
con patate tornite e filetti di pomodoro confit Fr. 35.-

Petto di faraona in cottura sottovuoto al Vin Santo,
crema di ceci alla salvia e pomodoro al riso gratinato Fr. 38.-

T-Bone steak alla piastra su pietra ollare
e verdure grigliate Fr. 48.-

Filetto di manzo al pepe della Valle Maggia
con verdurine saltate in cesto di pane Fr. 44.-

Tagliata di manzo Ribeye su letto di rucola
pomodorini e scaglie di grana Fr. 38.-

Provenienza delle carni:

CH - BRA - ARG - IRL - NZ - AU - USA

Desserts

<i>Tartare di dattero alla vodka e panna</i>	Fr. 10.-
<i>Cheese cake all'inglese con uva nera sciroppata e granella di nocciole piemontesi</i>	Fr. 10.-
<i>Crema catalana</i>	Fr. 10.-
<i>Bonnet all'Amaretto Disaronno</i>	Fr. 10.-
<i>Panna cotta con lamponi tiepidi e croccante di cereali al cioccolato nero</i>	Fr. 9.-
<i>Millefoglie di croccante con frutti di bosco, crema al mascarpone e cioccolato bianco</i>	Fr. 10.-
<i>Tortino al cioccolato con gelato alla cannella</i>	Fr. 10.-
<i>Sorbetto alla mela con Calvados</i>	Fr. 9.-
<i>Sorbetto al limone con vodka</i>	Fr. 9.-
<i>Sorbetto al pompelmo rosa con Campari</i>	Fr. 9.-
<i>Tagliata di frutta con sciroppo al lampone</i>	Fr. 9.-
<i>Trancio di ananas fresco</i>	Fr. 8.-