

# Specialità del mese

## Antipasti

<b>crema di porro, finocchi e mele (v)</b>	10
Lauch-Fenchel-Apfelcrèmesuppe	
<b>Sformatino di cavolo rosso, fonduta di gorgonzola e pistacchi (v)</b>	14
Rotkohlflan mit geschmolzenem Gorgonzola und Pistazien	

## Primi

<b>risotto con zucca, taleggio e crema di aceto ai fichi (v)</b>	26
Kürbisrisotto mit Taleggio-Käse und Feigen-Balsamicocrème	
<b>tortelloni ripieni di porcini al burro e timo (v)</b>	29
Steinpilz-Tortelloni an Butter und Thymian	

## Secondi

<b>spezzatino di cinghiale ai funghi misti sopra polenta bramata</b>	34
Wildschweinragoût mit gemischten Pilzen auf Bramata-Polenta	
<b>saltimbocca di capriolo con salsa al marsala e risotto ai pistacchi</b>	42
Rehschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Marsalasauce, dazu Pistazienrisotto	

## Dolci

<b>Torta d'arancia e frutti di bosco (v)</b>	10
Orangen-Waldbeerenkuchen	
<b>panna cotta di noci e miele con salsa al cioccolato (v)</b>	10
Nuss-Honig-Panna Cotta mit Schokoladensauce	

## Il vino del mese

<b>Barrua – Isola dei Nuraghi igt</b>	<b>2015</b>	10 cl	11
Punica, Sardegna		75 cl	76

v vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt./09.18

