

# Specialità del mese

## Antipasti

<b>crema di zucca con olio alle noci e crostini di polenta</b> Kürbiscremesuppe mit Baumnussöl und gerösteten Polentawürfeln (v)	14
<b>insalata di finocchi e radicchio con veli di agnello e pistacchi</b> Fenchel-Radicchiosalat mit Lammcarpaccio und Pistazien	22

## Primi

<b>pappardelle al ragù di cinghiale</b> Pappardelle mit Wildschwein-Hackfleischsauce	32
<b>risotto con porcini, castagne glassate e crema di burrata</b> Risotto mit Steinpilzen, glassierten Kastanien und Burratacreme (v)	31

## Secondo

<b>filetto di cervo con salsa ai funghi misti</b> Hirschfilet mit gemischten Pilzen	41
<b>scaloppina di capriolo al vino rosso</b> Rehschnitzel an Rotweinsauce	42
<b>con contorno a scelta</b> mit Beilage nach Wahl	8

<b>Il vino del mese</b>	10 cl	75 cl
Costamìole Nizza Riserva docg Prunotto - Piemonte	13	84

Fleischherkunft: Lamm: Irland, Wildschwein & Hirsch: Oesterreich, Reh: Slowenien

Preise in CHF inkl MwSt./10.24