

Menù autunno invernoAutumn-winter menù

Antipasti- Appetizer

Affettati misti €9

Selection of cold-meats -Gemischter Aufschnitt

Brisaola e Sciatt €10

Local cold-meat made of beef & Crispy ball-pancakes made with buckwheat flour and cheese

Lokales Aufschnitt aus Rindfleisch & Knusprige Kugelpfannkuchen aus Buchweizenmehl und Käse

Marinata di cervo e pesteda €13

Marinated deer in a mix of local herbs -

Marinierter Hirsch mit einer Mischung aus lokalen Kräutern

Tataki €12

Seared fassona flake

Angebratene fassona flocke

Rana pescatrice, guacamole di zucca ,brodo di barbabietola, prosciutto crudo essiccato €14

Monkfish, pumpkin guacamole, beetroot broth, dried raw ham.

Seeteufel, Kürbis Guacamole. Rote-Bete-Brühe, getrockneter roher Schinken.

Verdure stufate cotte in carta fata. Brodo ai finferli, scaglie di pomodoro €12

Stewed vegetables cooked in fairy paper. Chanterelle broth, tomato flakes

Geschmortes Gemüse in Feenpapier gekocht. Pfifferlingsbrühe, Tomatenflocken

Sformatino ai carciofi , ricotta ed erbette al vapore €12

Steamed artichoke , ricotta and herb flan

Flan mit Artischocken, Ricotta und gedämpften Kräutern

Primi- First course

Risotto ai pizzoccheri della Valchiavenna €11

White pizzoccheri risotto - with potatoes, casera cheese, aromatized butter

Weißes Pizzoccheri-Risotto. Mit Kartoffeln, Casera-Käse, aromatisierter Butter

Pizzoccheri della Valchiavenna €9

Typical white gnocchi from Valchiavenna, with melted cheese and butter

Weißes Gnocchi typisch aus Valchiavenna, mit geschmolzenem Käse und Butter

Taglierini alla castagne con crema di zucca profumata all'arancio €13

Fresh pasta (Tagliatelle style) made of chestnut-flour, with orange scented pumpkin cream

Frische Nudeln (Tagliatelle-Art) aus Kastanienmehl mit Kürbiscreme und Orangenduft

Maltagliati all'uovo con sugo di selvaggina €13

Maltagliati-pasta with game meat sauce

Maltagliati-Nudeln mit wilder Sauce

Risotto ai funghi porcini, x2, €14

Risotto with porcini mushrooms

Risotto mit Steinpilzen

Ravioli ai mirtilli con crema al burro, ginepro, riduzione al nebbiolo €14

Blueberry ravioli with juniper and Nebbiolo butter cream

Blaubeerravioli mit Buttercreme, Wacholder, Nebbiolo-Reduktion

Spaghettoni di farro con trota affumicata €13

Spelt spaghetti with smoked trout

Dinkelspaghetti mit geräucherter Forelle

Secondi- Main course

Salmi di capriolo ai mirtilli e Nebbiolo, con polenta e cavolo viola €15

Venison salmì with blueberries and Nebbiolo, with polenta and purple cabbage

Wildbret mit Blaubeeren und Nebbiolo, Polenta und Purpurkohl

Costola di maiale alla piotta in crosta di sale e spezie €12

Grilled pork rib in salt and spice crust

Gegrillte Schweinerippchen in Salz- und Gewürzkruste

Tomahawk con salse (1kg circa) €50

Tomahawk (T-bone steak) with sauces, 1kg

Tomahawk (T-Bone-Steak) mit Saucen, 1 kg

Galletto ai porcini e patate €16

Baby-chicken with porcini mushrooms and potatoes

Baby-Huhn mit Pilzen und Kartoffeln

Controfiletto di cervo, polenta, patate glassate, riduzione di vin brulé €16

Venison sirloin, polenta, glazed potatoes, mulled wine sauce

Wildbret, Polenta, glasierte Kartoffeln, Glühweinreduktion

Stinco di maiale alla senape, cotto al forno €16

Pork knuckle with mustard, cooked in the oven

Schweineschenkel mit Senf, im Ofen gebacken

Gamberi, capesante e pompelmo scottati, verdure €16

Seared shrimps, scallops and grapefruit, vegetables

Gebratene Garnelen, Jakobsmuscheln und Grapefruit, Gemüse

Snack

Alette di pollo BBQ €7

BBQ Chicken wings, with mayo and curry- *Hühnerflügel, BBQ mit Mayo und Curry*

Polenta e salamino di cervo €8

Polenta with deer salami- Polenta mit Wildbret-Salami

Insalata mista invernale

Mixed Winter Salad – Wintersalat €5

Patatine rustiche

Rustic chips - Rustikale Kartoffeln €5

Carpaccio d'oca con giardiniera €9

Goose carpaccio with pickled vegetables - Gänsecarpaccio mit eingelegtem Gemüse

Misto formaggi locali €8

Selection of local cheeses - Mischung aus lokalen Käsesorten

Dessert

Tiramisù alle erbe, Braulio, crumble al caffè €7

*Herbal tiramisu, Braulio liqueur, coffee crumble
Kräuter-Tiramisu, Braulio-Likör, Kaffee-Streusel*

Terrina di castagne ed uva, arancia candida €7

*Small pot of cheshnuts, grapes, candied orange
Kleine Pfanne Kastanien, Trauben, kandierte Orange*

Crema brûlé, con fiori di fioretto €7

Crema brulee, with anisette flowers - Crème Brûlée mit Folienblüten

Flan cioccolato coulis al frutto della passione e crema al cocco €7

*Chocolate cake with passion fruit sauce and coconut cream
Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsauce und Kokoscreme*

Semifreddo alla crema di fioritura, marron glace, cioccolato bianco, coulis al lampone €8

Semifreddo with freshcream, marron glacé chestnnuts, white chocolate, raspberry coulis

Semifreddo mit blühender Sahne, Marron Glace, weißer Schokolade, Himbeer-Coulis