

Periodo di caccia

1/2

Vellutata di zucca agli amaretti

10.-

Velouté de potiron aux amarettis

Terrina di quaglie e fegato grasso

20.-

Terrine de caille et foie gras

Carpaccio di cinghialeto semi cotto con lardo di 20.-

colonnata, purea di fichi e balsamico bianco all aroma di vaniglia

Carpaccio mi-cuit de marcassin, lard de colonnata ,puree de figues et balsamique blanc à la vanille

Tortelloni di burrata e nocciole, ai pomodorinni

30.-

e broccoli romanesco

Torteloni farcis à la burrata et noisettes, tomates cerise et choux romanesco

Paccheri ripieni di ricotta e finferli ,gratinati ,

30.-

su crema di spugnuole

Paccheri farcis à la ricotta et chanterelles, gratinées, sur crème aux morilles

Tagliolini alla bologneses di lepre con castagne

29.-

Tagliolini à la bologneses de lièvre et châtaignes

Sella di capriolo al cognac (Min.2per /2 services)

p. pers. 68.-

Selle de chevreuil, sauce au cognac

Entrecôte di cervo al ribes nero

46.-

Entrecôte de cerf au cassis

Medaglioni di capriolo salsa al cognac

49.-

Médailles de chevreuil, sauce au cognac

Cinghialeto al pepe rosa e funghi

44.-

Marcassin au poivre rose et champignons

Nos plats de viande sont servis avec :

Garniture de chasse et spätzle ou tagliatelle