

# Saisonale Spezialitäten



## Antipasti

### Crema "Mandarino d'Ametista"

14

Randencrèmesuppe aus der Magadino-Ebene  
mit einer frischen Mandarinennote

Garnitur separat serviert: Mandarinen-Schlagsahne

In Alpenbutter aus Bosco Gurin geröstete Croutons - gerösteter Bio-Kernemix

### Trilogia di radicchio al formentino e carciofi

18

Radicchio tardivo di Treviso - Radicchio di Castelfranco

Rosa Radicchio aus Verona - Nüsslisalat - Granatapfel - frische Artischocken

Buttercroutons - geröstete Cashewkerne - Sauce nach Wahl

## Gnocchi e pasta fresca

Farinabona

### Die Tradition unserer Täler auf dem Teller



#### Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food

kleine Portion 23

Frische Kartoffelgnocchi mit «Farína Bóna» aus dem Onsernone-Tal

27

Käse «Zincarlin dala Val da Mücc» - weiss gekelterter Merlot Ticino DOC

Rahm - Pfeffer aus dem Maggia-Tal

### Tagliolini freschi al tartufo

kleine Portion 34 / 42

Frische schmale Bandnudeln - hausgemachte Trüffel-Butter-Sauce

39 / 62

2 g / 3 g frischer schwarzer oder weisser Trüffel am Tisch gehobelt

Mit extra Gramm Saison-Trüffel am Tisch gehobelt

4 / 9

## Piatto forte

### Scaloppine di vitello al tartufo

kleine Portion 49 / 65

con tagliolini di pasta fresca

58 / 74

100 g ~ / 160 g ~ Kalbschnitzel an Hausgemachte Trüffelbutter sauce

Serviert mit frischen schmalen Bandnudeln

und 2 g / 3 g frischer schwarzer oder weisser Trüffel am Tisch gehobelt