

SELVAGGINA

Antipasto di bruschetta **19.50**
guarnita con funghi porcini trifolati, prosciutto crudo di cinghiale
e terrina di cervo con prugne secche e mandorle
*Vorspeise von Bruschetta garniert mit sautierten Steinpilzen, Wildschweinschinken
und Hirschterrine mit Trockenpflaumen und Mandeln*

Tagliatelle alla cacciatora **29.50**
con sminuzzato di selvaggina alla crema e funghi porcini
Tagliatelle mit geschnetzeltem Wildfleisch an Rahmsauce und Steinpilzen

Filetto di sella di lepre **43.-**
alla crema di Porto con Spätzli e la classica guarnizione della selvaggina
*Hasenrückenfilet an Porto-Rahmsauce
mit Spätzli und der klassischen Wildbeilage*

Salmì di capriolo Mirza **39.50**
con Spätzli o polenta e la classica guarnizione della selvaggina
Rehpfeffer Mirza mit Spätzli oder Polenta und der klassischen Wildbeilage

Medaglioni di cervo ai funghi porcini **43.-**
con tagliatelle al burro
Hirschmedaillons mit Steinpilzen und Buttertagliatelle

Scaloppine di capriolo **43.50**
alla crema di selvaggina, uva e ribes
con Spätzli e la classica guarnizione della selvaggina
*Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Trauben und Johannisbeeren
mit Spätzli und der klassischen Wildbeilage*

LA SERA E SU RISERVAZIONE

ABENDS UND NACH RESERVIERUNG

Sella di capriolo guarnita (servita in 2 portate) da 2 Pers. p.p. **64.-**
Garniertes Rehrückenfilet (in 2 Gänge serviert) *ab 2 Pers.*

IL DESSERT

Tiramisù su vermicelli di castagne (fatti in casa) **12.50**
Tiramisù auf Marroni Vermicelles (Hausgemacht)