LA CUCINA CONSIGLIA

SPECIALITÀ DI SELVAGGINA - AUTUNNO ITALIANO

ZUPPE

Vellutata di pastinaca con scaglie di castagne e olio di semi di zucca 12.5
Pastinaken-Cremesuppe mit Maronenstückchen und Kürbiskernöl
Parsnip cream soup with chestnut pieces and pumpkin seed oil

ANTIPASTO

Carpaccio di cinghiale affumicato con olio di nocciola 19.5 27.5
Carpaccio vom geräucherten Wildschwein mit Haselnussöl, Rucola und Parmesan
Carpaccio of smoked wild boar with hazelnut oil, rocket and Parmesan

PASTA

Ravioli alla zucca con burro alla salvia 27.5
Kürbisravioli mit Salbeibutter
Pumpkin ravioli with sage butter

PIZZA

Pizza bianca cinghiale affumicato 29.5
Weisse Pizza mit geräuchertem Wildschwein, eingelegten roten Zwiebeln, frischem Rosmarin und Rucola
White pizza with smoked wild boar, pickled red onions, fresh rosemary and rocket

CARNE

Filetto di cervo con verdure di stagione e salsa alle castagne 43.5
Hirschfilet mit Saisongemüse und Kastaniensauce
Venison fillet with seasonal vegetables and chestnut sauce

DOLCE

Mousse al cioccolato fondente con pere 11.5
Mousse aus Zartbitterschokolade mit Birnen
Dark chocolate mousse with pears

Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie separat in unserem Restaurant.
Origin and allergen declaration can be found separately in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. *All prices in CHF incl. VAT.*

Schweinefleisch/*pork*
Vegetarisch/*vegetarian*
Glutenfrei/*gluten-free*

DA ROBERTO - ITALIANI IN VENTI