



È Tempo di Selvaggina

Per Stuzzicare

Salametto di Cervo o Cinghiale al tagliere	9.50
Funghi Porcini trifolati su crostone di pane	22.00
Terrina di Capriolo con pane tostato e cipolle caramellate	22.00

I Primi

Tagliatelle fatte in casa con ragù di lepre	24.50
Gnocchi di patate fatti in casa ai porcini freschi	25.00
Risotto Carnaroli alla zucca e briciole di pancetta croccante	23.50

I Secondi

Salmi di cervo con Spätzeli e la sua guarnizione	36.00
Filetto di Cinghiale su polenta taragna e salsa ai porcini	38.50
Sella di Capriolo alla “Baden Baden” (<i>2 servizi</i>) (<i>solo su prenotazione</i>)	<i>p.p.</i> 68.00
Tris di Selvaggina con salsa ai mirtilli rossi su polenta taragna	38.00

I Dolci

Vermicelle “Mont Blanc”	12.00
Panna cotta ai frutti di bosco	11.00
Gelato alle Noci con nocino	11.00