



SERATA SELVAGGINA

OGNI GIOVEDÌ SERA A PARTIRE
DAL 24 SETTEMBRE DALLE ORE 19.00

Tapa selvatica con prosciutto di cinghiale, insalata alle noci, ribes, mele Busción della Capriasca e miele di castagno ticinese

oppure

Maltagliati ai trenta tuorli conditi con ragu di capriolo
al profumo di ginepro

Spezzatino di cervo servito con croccante pavé di polenta di farina bona dai mulini di Vergeletto, cavolo rosso brasato e broccoletti al burro

Gelato alla castagna su delicata crema inglese profumata al Rhum e crumble vanigliato

Componi il tuo menu a 3 portate a CHF 68,00 per persona

Voglia di sella di capriolo?

Prenotate con 48 h in anticipo la sella di capriolo alla moda dello chef Alessandro (a partire da 2 persone) con contorni autunnali della Cantinetta - CHF 60,00 a persona

