

*Al Braciere*  
RISTORANTE



# PARCOURS GOURMAND

## HUMMUS

barbabietola | chips di verdura | bombay mix  
Hummus | Rote Beete | Gemüsechips | Bombay-Mix

## FOIE GRAS

fichi | porto bianco | brioche  
Entenleber | Feigen | weisser Portwein | Brioche

## GNOCCHI DI PATATE

fonduta al Castelmagno | pere | pecan  
Kartoffelgnocchi | Castelmagno-Fonduta | Birnen | Pekannüsse

## GUANCETTE DI VITELLO

moussline di patate | pastinaca | cavolo piuma  
Kalbsbäckchen | Kartoffelmousseline | Pastinake | Federkohl

## MERINGA ALLE CASTAGNE

mousse al fondente "Venezuela" | rabarbaro | lamponi | cacao  
Maroni Meringue | Venezuela mousse | Rhabarber | Himbeeren | Kakao

**La scelta del menu vale per tutti gli ospiti del tavolo**  
Die Wahl des Menüs gilt für alle Gäste des Tisches

115.-

## WINE

**Abbinamento vini (5 vini)**  
Weinbegleitung (5 weine)

90.-

# ANTIPASTI

## FOIE GRAS D'ANATRA

33.-

**fichi | porto bianco | brioche**

Entenleber | Feigen | weisser Portwein | Brioche

## HUMMUS

21.-

**barbabietola | chips di verdura | bombay mix**

Hummus | Rote Beete | Gemüsechips | Bombay-Mix

## ROAST-BEEF DI PICANHA

27.-

**sott' aceti | maionese al chimichurri | patate blu**

Picanha-Roastbeef | eingelegtes Gemüse | Chimichurri-Mayonnaise | blaue Kartoffeln

# PASTE E RISOTTI

## RAVIOLO APERTO ALL'ASTICE 41.-

**bisque | edamame | finger lime**

Offener Hummer-Raviolo | Bisque | Edamame | Fingerlime

## RISOTTO ALLA ZUCCA 34.-

**blu ticinese | nocciole | foglie di fico**

Kürbis-Risotto | Ticino-Blaukäse | Haselnüsse | Feigenblätter

## GNOCCHI DI PATATE 23.- | 33.-

**fonduta al Castelmagno | pere | pecan**

Kartoffelgnocchi | Castelmagno-Fonduta | Birnen | Pekannüsse

# SUITES

## PANCETTA DI MAIALE 🌾 41.-

**patate tripla cottura | jus al sidro | carote**

Knuspriger Schweinebauch | dreifach Kartoffeln | Apfelweinjus | Karotten

## GUANCETTE DI VITELLO 🌾 51.-

**moussline di patate | pastinaca | cavolo piuma**

Kalbsbäckchen | Kartoffelmousseline | Pastinake | Federkohl

## ORATA ROYALE 🍷 🌾 45.-

**ceci | pomodorini | zucchine | taggiasche**

Dorade Rose | Kichererbsen | Kirschtomaten | Zucchini | Taggiasca-Oliven

# DESSERT

## MERINGA ALLE CASTAGNE 🍷 16.-

**mousse al fondente "Venezuela" | rabarbaro | lamponi | cacao**

Maroni Meringue | Venezuela mousse | Rhabarber | Himbeeren | Kakao

## BRULEÈ AL CIOCCOLATO 🍷 16.-

**gelato fiordilatte | frutti di bosco | tuiles**

Schokoladen-Crème brûlée | fiordilatte Eis | Beeren | Tuiles

## SELEZIONE DI FORMAGGI 🍷 21.-

**formaggi d'alpe ticinese | confettura di cipolle | miele di Ronco**

Tessiner Alpenkäse | Zwiebelmarmelade | Honig aus Ronco

# PROVENIENZE

ASTICE	FAO21, Atlantico
ORATA ROYALE	FAO27, Atlantico
VITELLO	CH
MAIALE	CH
MANZO	CH
ANATRA	FR

Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di servizio per qualsiasi domanda riguardante allergie o intolleranze alimentari.

In Bezug auf Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an unser Servicepersonal zu wenden.