

PROPOSTE AUTUNNALI

Antipasti / Vorspeise

**Crostone di polenta grigliata con Gorgonzola,
luganighetta ticinese sbriciolata e miele** 20.00
Gegrillter Polentakrokant mit Gorgonzola, zerbröckelte Tessiner Wurst und Honig

✓ **Crema di Zucca servita con crostini di pane e
amaretti sbriciolati** 12.00
Kürbiscreme suppe serviert mit Croutons und zerbröselte Amaretti

**Tentacolo di Polipo grigliato su crema di zucca e
cavolo Rosso stufato in agrodolce** 26.00
Gegrillte Tintenfischtentakel auf Kürbiscreme, Süß-sauer gedünsteter Rotkohl

**Insalata di Porcini freschi con misticanza,
formaggio caprino, lamelle di mandorle tostate,
pepe della Valle Maggia** 22.50
Frischer Steinpilzsalat mit Salat, Ziegenkäse, geröstete Mandelsplitter, Pfeffer aus dem Maggial

Primi Piatti / ErsteGerichte

**Risotto Carnaroli mantecato al formaggio Ticinese,
con porcini freschi spadellati** 27.00
Carnaroli-Risotto mit Ticinese-Käse aufgeschlagen mit frischen Steinpilzen

Tagliatelle all'uovo con porcini freschi 25.00
Eiernudeln mit frischen Steinpilzen

**Gnocchetti alla Zucca burro nocciola,
Salvia e polvere di amaretto** 21.00
Kürbis-Gnocchi mit Nussbutter, Salbei und Amaretto Pulver

Secondi Piatti / Hauptgänge

Brasato di Manzo con crostoni di polenta 32.00
Geschmortes Rindfleisch mit Polenta-Croutons

Filetto di Manzo con Porcini spadellati 48.00
Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen

Pizze

Il Porcino 27.00
**Mozzarella, formaggio dell'alpe, pomodorini confit,
lamelle di porcino fresco crudo e olio al tartufo**
Mozzarella, Bergkäse, konfitierte Kirschtomaten, frische rohe Steinpilzscheiben und Trüffelöl

La Zucca 24.50
Crema di zucca, mozzarella, salsiccia ticinese sbriciolata, scamorza affumicata
Kürbiscreme, Mozzarella, zerbröckelte Tessiner Wurst, geräucherter Scamorza-Käse

✓ Vegetariano / Vegetarisch