

ENTRATE

•Tartare di manzo alla moda 3544 con pane tostato e burrino

100g 25.-

200gr 40.-

•Tagliere di salumi del cacciatore della macelleria Marsa con cetriolini home made

25.-

•Tartare di cervo profumato al tartufo e sale di Maldon con pane tostato e burrino

100g 30.-

200gr 45.-

•Langos tiepido guarnito da guacamole, salmone di Lostallo, leggera salsa allo yogurt e perle di limone e pepe nero

25.-

•Tartatin di patate profumato alla soia con misticanza di verdure

25.-

PRIMI

•Gnocchetti saltati al jus di porcini su fonduta di formagella di Nante e croccante di luganighetta

25.-

•Risottino mantecato con pistilli di zafferano, scaloppa di foie grass dorata e gocce di demi glace al porto

25.-

•Fusilli mantecati al ragù di cinghiale e croccante di guanciale

25.-

•Risottino mantecato al parmigiano con filettino di persico in pastella alla birra

25.-

•Ravioli di zucca in purezza con verdure saltate A.O.P.

25.-

SECONDI

•Stinco di Maiale glassato alla senape e le sue spezie in cbt

35.-

•Costine di cinghiale cbt profumate al Merlot

40.-

•Sella di capriolo alla Baden Baden, servita due volte, con contorni della selvaggina

69.-

•Filetto di branzino cbt su punte di asparagi, leggera salsa yogurt, perle di limone e pepe nero

35.-

•Medaglione di seitan ai porcini trifolati

30.-

* Carrello carni

P.Q.

Dove non specificato i piatti vengono serviti con patate rosolate e verdure saltate

BURGER

•Carbonara

Burger di manzo cbt, salsa carbonara, guancialetto croccante, scaglie di grana e insalata verde

25.-

•Foie gras

Burger di manzo cbt, maionese al tartufo, scaloppa di fegato d'anatra, cipolle croccanti e insalata verde

30.-

•Double dear

Burger di cervo cbt, salsa ai porcini, doppio cheddar, cipolla croccante e insalata verde

30.-

•fish burger

Tentacolo di polpo cbt, maionese piccante, formagella di Nante, pomodorini e insalata verde

30.-

•Vegan burger

Doppio Burger vegano, salsa bbq, anelli di cipolla croccanti, cetriolini home made e insalata verde

25.-

Tutti serviti con patatine fritte

Carrello delle carni

CHF pro 200 gr, verrà calcolato il peso corretto

FILETTO MANZO

42.-

Filetto, ossia uno dei tagli più pregiati dell'animale. Posizionato nella parte più bassa del dorso, poco al di sopra della coscia, questo taglio si distingue per la carne magra e priva di nervi, tenera al palato e perfetta da scegliere per tagliate e/o bistecche da cuocere alla griglia. Per gli amanti dei particolari, il Filetto si divide in tre parti: lo Chateaubriand la parte più larga, Tournedos la parte centrale e il Filet quella finale più stretta.

FILETTO TORO

45.-

Il toro fa parte della famiglia dei bovini. A differenza del manzo, esso non viene castrato e viene macellato intorno ad un'età media di 4 anni. La carne è di colore rosso scuro, poco mazzata e con pochi grassi. Una carne che difficilmente si trova disponibile nelle botteghe, in quanto i tori sono utilizzati essenzialmente per la riproduzione.

ENTRECOTE DI BISONTE

53.-

Vaste praterie americane, sole che nutre i ridenti pascoli, Pellerossa in groppa ai loro cavalli: tutto richiama alla memoria la tipica ambientazione da film Western. Manca un dettaglio, tutt'altro che piccolo, il simbolo della prateria: il bisonte. Animale dalla mole considerevole e dalla carne tenerissima. Le tribù indiane avevano capito che questo imponente animale era una vera e propria risorsa: dalla pelle, con cui creavano mantelli e coperte, allo stomaco con cui facevano secchi per l'acqua, dalle ossa con cui costruivano utensili e punte per le frecce, alla carne che mangiavano subito o essiccavano al sole o la affumicavano per l'inverno. Oggi come allora, la carne di bisonte è una tra le più pregiate e ricercate, considerata molto più buona e salutare di quella bovina.

RIB-EYE MANZO

40.-

A differenza della bistecca alla fiorentina e, più in generale, della lombata, la costata di manzo contiene anche parte del muscolo, generalmente il muscolo lunghissimo del dorso, ma anche parte del muscolo spinale o semispinale. Per tale motivo, solitamente, appena cotta la carne tende a diventare piuttosto dura.

Tipico di questo taglio è il nucleo di massa grassa da cui il termine *eye*, "occhio" nel nome inglese. Il taglio proviene generalmente dalla sesta alla dodicesima costola, prendendo invece il nome di "*prime rib eye steak*", in lingua inglese, se proveniente dalle prime costole dell'animale.

La bistecca è composta da entrecote e filetto. E' un tipo di taglio di carne solitamente di bovino ma anche di cavallo, suino o altri animali, come la renna. Il taglio viene effettuato solitamente in modo perpendicolare ai muscoli dell'animale in modo da aumentare la tenerezza della carne. In molte zone europee, la bistecca più diffusa è, quasi per antonomasia, la bistecca alla fiorentina, chiamata in lingua inglese "T-Bone steak" per via del caratteristico osso a forma di T.

SELVAGGINA

da 40.- a 60.-

Il nostro carrello è fornito anche di diversi tagli di selvaggina come : entrecote di cervo, filetto di cervo, entrecote di capriolo, entrecote di cinghiale, filetto cinghiale e molti altri in base alla disponibilità.

Tutti serviti con i contorni della selvaggina

Fornitori

Macelleria Marsa Bellinzona

Daniele Scalzi

Merat Ticino

Swiss Gastro Solutions

Saviva

Provenienza Carni

Agnello:CH/IE/NZ/AU

Cavallo:UY/AU/AR/PY

Cervo:NZ/PL/DE/AU

Maiale:CH/IT

Manzo:CH/AU/UY/PY/AR/USA/IE/TT

Pollo:CH/AR/PL/IT

Tacchino:IT/PL

Coniglio: IT

Vitello:CH/NL

Cinghiale: EU

I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine si prega di segnalare eventuali esigenze.

Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri