

ENTRATE

Tartare di manzo alla moda 3544 con pane tostato e burrino

100 gr 25.-

200 gr 40.-

Tagliere di salumi della macelleria Marsa con cetriolini home made

25.-

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

100 gr 30.-

200 gr 45.-

*Scrigno di sfoglia spennellata all'uovo ripieno di gamberi a.o.p. cotti a bassa temperatura
su misticanza di verdure*

25.-

Tartatin di patate profumato alla soia su fonduta di parmigiano

25.-

PRIMI

*Gnocchetti saltati allo stracotto di cinghiale
affogato al merlot Alessio e guancialetto croccante*

25.-

*Risottino mantecato alla formagella di Nante, porcini e
croccante di luganighetta macelleria Marsa*

25.-

*Fusilli spadellati alle vongole sgusciate e zucchine trifolate
su fonduta di zafferano*

25.-

*Risottino mantecato al parmigiano con spicchi di carciofi profumati all'aglio nero
cotti a bassa temperatura*

25.-

*Ravioli ripieni ai funghi misti profumati al tartufo di Perigord
su fonduta di parmigiano*

25.-

SECONDI

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

35.-

Vestito di verza ripieno alla moda sarmale ricetta rivisitata dalla nostra Nicole

35.-

Chinoise di manzo, cervo, pollo servito con le nostre 6 salsine fatte in casa

45.-

Filetto di salmone d'orato 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, scaloppina di fegato d'anatra, cipolle croccanti e insalata verde

30.-

•Double pork

Burger di luganighetta macelleria Marsa c.b.t. 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 marezzata 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.

FIorentina

120,-

La bistecca è composta da entrecôte 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.

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