



Wild & Wine 3544

Il bosco incontra il vino

Una cucina che unisce l'anima del Ticino ai sapori del Mediterraneo, incontrando i profumi del bosco, la selvaggina e gli ingredienti della stagione.



Entrée

Tartare di manzo alla moda 3544
con pane tostato e burrino

100 gr **25.-**
200 gr **40.-**

Antipasto del cacciatore macelleria Marsa
con i nostri cetriolini homemade

25.-

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

100 gr **30.-**
200 gr **45.-**

Tartare di gambero rosso di Mazara
su misticanza di verdure, guarnita con salsa
yogurt, perle di limone e pepe nero

25.-

Uovo 63 gradi cremoso al Parmigiano, porcini
trifolati profumati al tartufo e crumble salato

25.-

Primi

Bauletti ripieni con stracotto al Barolo su fonduta di formaggella di Nante e cipolle croccanti 25.-

Risottino mantecato al Parmigiano, guancette di cinghiale CBT affogate al Merlot e biscotto al Parmigiano 25.-

Gnocchetti saltati al ragù di lepre in CBT affinato con la sua demi-glace su fonduta di Parmigiano e guancialetto croccante 25.-

Risottino mantecato alla formaggella di Nante, dadolata di gamberi, aglio, olio e peperoncino 25.-

Ravioloni ripieni di taleggio e porcini trifolati su fonduta di porcino stesso e nocciola tostata 25.-

Secondi

Sella di lepre CBT su fondo di selvaggina
con tutti i nostri contorni homemade
(min. due persone) **49.-**

Sella di capriolo alla Baden-Baden con tutti
i nostri contorni homemade della cacciagione
(servita in due volte - min. due persone) **69.-**

Bocconcini di camoscio alla senape
e le sue spezie in CBT con tutti i nostri
contorni homemade della cacciagione **49.-**

Branzino pescato (Mediterraneo FAO 37)
alla mediterranea con patate rosolate
e ratatouille di verdure **35.-**

Bocconcini di tofu glassati ai porcini trifolati
e tartufo, con patate rosolate e ratatouille
di verdure **35.-**

Carrello delle carni

*Tagli a peso variabile,
prezzo su richiesta*

Hamburger

Carbonara Burger di manzo CBT, salsa carbonara, guanciale croccante, scaglie di grana e insalata verde	25.-
Foie gras Burger di manzo CBT, maio al tartufo, scaloppa di foie gras, cipolle croccanti e insalata verde	30.-
Double deer Burger di cervo CBT, salsa ai porcini, doppio cheddar, cipolla croccante e insalata verde	30.-
Fish burger Doppio burger di salmone, maio piccante, anelli di cipolla, pomodorini e insalata verde	30.-
Vegan burger Doppio Burger vegano, salsa BBQ, anelli di cipolla croccanti, cetriolini homemade e insalata verde	25.-

Gli hamburger vengono serviti con patatine fritte.

Carrello delle carni

CHF per 200 gr
*prezzo calcolato
sul peso effettivo*

Filetto di 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 di 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.

Entrecôte 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.

CHF per 200 gr
prezzo calcolato
sul peso effettivo

Rib-eye di manzo

40.-

A differenza della bistecca alla fiorentina e, in generale, della lombata, la costata di manzo include anche parte del muscolo: di solito il muscolo lunghissimo del dorso, talvolta lo spinale o il semispinale. Per questo motivo, appena cotta, la carne può risultare più soda.

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. Se proviene dalle prime costole dell'animale, prende il nome inglese di "prime rib eye steak".

Fiorentina

120.-

La bistecca è composta da entrecôte e filetto. È 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.

Diversi tagli di cacciagione verranno proposti al tavolo e il prezzo verrà comunicato in base alla quotazione di mercato attuale.

FORNITORI

Macelleria Marsa Bellinzona
Ristofood

PROVENIENZA PANE

Pane bigio: CH
Grissini: IT
Taralli: IT

PROVENIENZA CARNI

Cervo: NZ / PL / DE / AU
Capriolo: FR / DE
Camoscio: EU
Cinghiale: EU
Lepre: ARG
Maiale: CH / IT
Manzo: CH / AU / UY / PY / AR / USA / IE / TT
Toro: CH / IT

I piatti della nostra carta possono contenere allergeni e glutine. Si prega di segnalare eventuali esigenze alimentari al personale.

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA e indicati in franchi svizzeri (CHF).

