

Antipasti

- Terrine de foie gras avec quartiers de pommes tièdes caramélisés. 31
Foie gras – Terrine o fgoose lever with warm caramelized apple wedges
Vino dolce consigliato / Empfohlener Süsswein: Jurançon AOC (Petit Manseng) - fr. 10.50 al bicchiere / Pro Glas

- Crevettes sauvages grillées avec salade de mango, papaya et pastèque.  36
Vinaigrette au yaourt et gingembre.
Wild prawns with mango, papaya and watermelon. Yogurth ginger vinaigrette

- Tartare de boeuf piémontais de Fassona. Toast et beurre 120 gr. 26
Slightly spicy Fassona beef tartare. Toast and butter



- Hors d'oeuvre végétarien avec fromage de chèvre enrobé en pâte Kataifi, canneberges,  24
Boules au tofu et légumes, tartare de betterave.
Vegetarian appetizer with goat cheese wrapped in Kataifi dough, cranberries,
Tofu vegetable balls on a curry sauce, red beet tartar

- Petites seiches et petits poulpes, moules, persil et polenta molle. 26
Small squids and octopus wit mussels, basil and parsley. Soft polenta

- Petite salade mêlée. 13.50
Small mixed salad

- Petite salade verte.  10.50
Small green lettuce salad




Antipasti estivi...

- Salade à la greque avec tomates, Feta, olives et concombres. Bruschetta.  16
Greek salad with tomato, Feta, olives and cucumbers. Bruschetta
- Burratina avec melon, avocado, roquette et sorbet au fruit de la passion.  24
Burratina-Mozzarella with melon, avocado, lamb's lettuce and passion fruit sorbet

Minestre

- Crème de courge avec flocons de séré et graines de gourge.  16
Pumpkin creamy soup with ricotta flakes and pumpkin seeds .

Primi piatti

- Tortelloni faits maison au sére et epinards, beurre et sauge.  23 / 28
Home made tortelloni filled with ricotta and spinach, butter and sage
- Risotto Carnaroli aux bolets, mousse au Mascarpone et poivre noir.  25 / 29
Carnaroli-Risotto with porcini mushrooms, mascarpone mousse and black pepper
- Ravioli fourrés au jarret de veau, sauce à la tomate et basilic et saucisse tessinoise.  25 / 29
Home made ravioli filled with veal shank, tomato sauce with basil and swiss italian sausage

Carni

- Cochon de lait cuit à basse température. Sauce à la moutarde , crème fraîche et estragon. 44
Pommes de terre rissolées au romarin ou Risotto
Suckling piglet roasted by low temperature. Sour cream mustard sauce. Roast potatoes or risotto
- 180 gr. de filet de boeuf à la sauce aux trois poivres **ou** grillé. Pommes rissolées ou risotto. 49
180g fillet of beef with three pepper sauce **or** grilled – roast potatoes or risotto
- Surf & Turf...steak de veau et crevettes géantes grillées. Pommes rissolées ou gratin dauphinois. 49
Surf & Turf...grilled veal steak and king prawns. Roast potatoes or potatoes au gratin
- Côtelettes d'agneau gratinées au fromage de la Vallemaggia. Gratin dauphinois et légumes. 46
Lamb chops encrusted with Vallemaggia cheese. Potatoes au gratin and vegetables
- Tartare de boeuf piémontais de Fassona légèrement piquant. 180 gr. 42
Tartar of Piedmontese Fassona beef. Toast and butter

Pesci

- Filet de turbot à la sauce au Pernod, fenouils. Pommes vapeur 47
Fillet of turbot with a Pernod sauce, fennels. Steamed potatoes

Come al grotto...



- Saltimbocca de poulet avec sauce au Marsala. Risotto au safran. 36
Chicken Saltimbocca with Marsala sauce. Saffron risotto
- Osso buco de veau gremolada – Risotto au safran 43
Veal shank gremolada – Saffron risotto
- Cuisse de lapin rôtie sans os cuite à basse température. – croûtons et bacon. Polenta. 38
Boneless rabbit leg cooked at a low temperature with croutons and bacon – Buckwheat polenta