

*Lo Chef Flavio consiglia
I nostri piatti di selvaggina*

Antipasti

<i>Carpaccio di cervo con scaglie di grana.....</i>	<i>22 frs.</i>
<i>Terrina di Capriolo e salame d'oca.....</i>	<i>22 frs.</i>
<i>Salametto di cervo o Salametto di cinghiale.....</i>	<i>9 frs.</i>

Primi

<i>Fettuccine fresche al ragù di cinghiale.....</i>	<i>18 frs.</i>
<i>Ravioli di capriolo con fonduta al parmigiano.....</i>	<i>20 frs.</i>

Secondi

<i>Filetto di cervo e foie gras in crosta di sfoglia con Spätzli, castagne e cabis rosso.....</i>	<i>43 frs.</i>
<i>Petto di pernice alle erbe con risotto ai mirtilli.....</i>	<i>32 frs.</i>
<i>Entrecôte di alce alla Robespierre con Cabis bianco, castagne caramellate e tagliatelle.....</i>	<i>43 frs.</i>

Su riservazione

<i>Sella di capriolo alla Baden Baden.....</i>	<i>59 frs.</i>
<i>Bourguignonne di selvaggina.....</i>	<i>39 frs.</i>

Dessert

<i>Vermicelles alle castagne.....</i>	<i>12 frs.</i>
<i>Sorbetto all'uva con grappa nostrana.....</i>	<i>10 frs.</i>