

Autunno gastronomico 2025

Gastronomischer Herbst – Automne gastronomique

MENÙ RASSEGNA

Ravioli fatti in casa, ripieni al ragout di cinghiale, con burro nocciola
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout, sautiert in Nussbutter
Homemade ravioli filled with wild boar ragout, sautéed in brown butter
(1a, 3a, 9a, 7a, 12b)

Vellutata di farina bona della valle Onsernone con pancetta croccante
Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck
Onsernone Valley 'Farina Bona' cream soup with crispy bacon
(7a, 9b, 12b)

Medaglioni di sella di capriolo con spätzli e cavolo rosso brasato
mela, ribes e castagne
**Medaillons vom Rehrücken mit Spätzli und geschmortem Rotkohl
Apfel, Johannisbeeren und Kastanien**
Medallions of venison striploin with spätzli and braised red cabbage
apple, currants and chestnuts
(1a, 7a, 8a, 9b, 12b)

Vermicelli di marroni profumati alla grappa nostrana
con meringhe e gelato artigianale allo zabaione
**Marroni-Vermicelles mit Grappa "nostrana" aromatisiert
mit Meringue und Sabayoneis**
Chestnut vermicelli flavoured with local grappa,
meringue and sabayon ice cream
(3a, 7a, 8a, 12a)

88

PIATTO RASSEGNA

Tagliolini al burro e tartufo nero del centro Italia
Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien
Fine ribbon noodles tossed in butter and black truffle from central Italy
(1a, 3a, 7a, 9b)

23 32

VINO CONSIGLIATO

GENEROSO

Merlot del Ticino 2021 – Matasci Vini, Ascona

75cl	46
1 dl	8