

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
Raviolis maison farcis au ragoût de sanglier, sautés au beurre noisette
(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
Velouté de «farina bona» du Val Onsernone avec du bacon croustillant
(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**
Médallions de selle de chevreuil avec spätzli et chou rouge braisé
Pomme, groseilles et marrons
(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**
Vermicelles de marrons parfumés à la grappa « nostrana »
avec meringue et glace artisanal au sabayon
(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
Tagliatelles au beurre et à la truffe noire d'Italie centrale
(1a, 3a, 7a, 9b)

23 32

VINO CONSIGLIATO

GENEROSO

Merlot del Ticino 2021 – Matasci Vini, Ascona

75cl	46
1 dl	8