



# L'Arte accompagna il buon cibo

Nelle sale interne dell'Enoteca sono esposti i quadri acrilici di **Annemarie Casalini** un'artista di Cham nel cantone Zugo e le sculture di **Denise Schwegler** di Niederwil.

Per maggiori informazioni sulle opere esposte chiedete a Giuseppe e Heike.

In den Innenräumen der Osteria begleiten sie die Acryl-Bilder von **Annemarie Casalini** aus Cham im Kanton Zug und die Skulpturen von **Denise Schwegler** aus Niederwil.

Für nähere Informationen über die Ausstellungsstücke, wenden Sie sich bitte an Giuseppe und Heike.

## **Provenienza delle nostre carni e pesci – Fleisch- und Fischherkunft:**

Vitello / Kalb  
Manzo / Rind

Rombo / Steinbutt  
Gambero / Garnele  
Gambero rosso / rote Garnele

Fegato grasso / Foie gras

Cervo / Hirsch  
Capriolo / Reh  
Cinghiale / Wildschwein

Svizzera / Italia  
Svizzera / Irlanda /  
Australia / Argentina  
Francia / Olanda  
Vietnam  
Sicilia

Francia

Austria / Germania  
Austria / Germania  
Ticino



# Menu Enoteca

## “Omakase”

“lascio a voi”, è la tradizione giapponese di affidare la scelta del menù allo chef, così da avere la libertà creativa di far vivere un'esperienza culinaria indimenticabile...

Omakase “es bleibt Ihnen überlassen“, ist die japanische Tradition, dem Chef die Auswahl des Menüs anzuvertrauen, damit er die kreative Freiheit hat, dem Kunden ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

**Menu completo di 5 portate**

CHF 109.-

**Menu di 4 portate**

CHF 89.-

Menu proposto per tutto il tavolo  
Menuangebot für den ganzen Tisch



# Antipasti

## Zuccalotta

Zucca / Gorgonzola / Funghi / Cavolino  
Kürbis / Gorgonzola / Pilze / Rosenkohl

CHF 28.-

## Foie gras

Terrina di fegato grasso / Pan co'Santi / Fichi / Cioccolato  
Entenleberterrinen / Pan co'Santi / Feige / Schokolade

CHF 35.-

## Shock

Gambero rosso / Castagna / Guanciale / Uova di trota  
Rote Garnele / Kastanie / Speck / Forellencaviar

CHF 32.-

## Cervo volante

Cervo marinato / Radici / Rapa rossa / Aglio nero  
Marinierter Hirsch / Wurzelgemüse / Schwarzer Knoblauch

CHF 29.-



# Primi

## Il raviolo

Ravioli di zucca / Burro / Parmigiano / Salvia  
Kürbisravioli / Butter / Parmesan / Salbei

CHF 28.-

## Il riso

Riso Gallo Riserva / Zafferano / Coda di manzo / Jus di verdura  
Gallo Riserva Reis / Safran / Rinderschwanz / Gemüsejus

Minimo 2 persone

per persona CHF 32.-

## Il tagliolino

Tagliolino / Cinghiale / Mais / Caffè  
Tagliolino / Wildschwein / Mais / Kaffee

CHF 29.-



# Pesci

## Chiodato soufflè

Rombo / Porcino / Bietola / Burro bianco al vermouth  
Steinbutt / Steinpilz / Mangold / Weisse Butter mit Wermut

CHF 52.-

## Mangrovia

Gambero di Mangrovia Bio / Lenticchie / Curry Thai / Pak Choi  
Riesengarnele / Linsen / Thai-Curry / Pak Choi

CHF 49.-

# Carni

## Cacciatore

Controfiletto di Capriolo / Pane Ticinese / Castagna / Mais  
Rehentrecôte / Tessiner Brot / Kastanie / Mais

CHF 52.-

## Vitello al pascolo

Guancia di vitello / Nocciola / Tartufo nero / Spinacio  
Kalbsbäckli / Haselnuss / schwarzer Trüffel / Spinat

CHF 51.-

## Il Manzo

Filetto di manzo / Fegato grasso / Prugna  
Rindsfilet / Foie gras / Pflaume

CHF 58.-



# Formaggi

## Latticini

Variazione di formaggi  
Käsevariation

CHF 21.-

# Dessert

## Montebianco sbagliato

Mousse di castagna / Castagna caramellata / Meringa /  
Uva americana  
Kastanienmousse / Karamellierte Kastanie / Meringue / Uva americana

CHF 18.-

## Goloso

Semifreddo al cioccolato 70% / Prugna / Crumble alla cannella /  
Gelato al cioccolato bianco  
Schokoladenhalbgefrorenes 70% / Pflaume / Zimtcrumble /  
Eis aus weisser Schokolade

CHF 18.-

## Pera ubriaca

Pera Kaiser / Merlot / Gelato al parmigiano / Nocciola  
Kaiserbirne / Merlot / Parmesaneis / Haselnuss

CHF 18.-