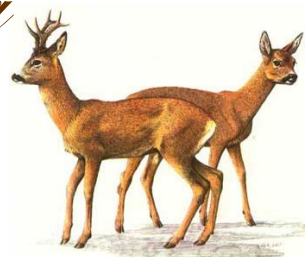


Specialità



Antipasti

<i>Gran misto del cacciatore:</i> <i>Prosciutto di cinghiale, salametti di cervo e cinghiale,</i> <i>carne secca di cervo e terrina di cacciagione</i> <i>servito con verdure in agrodolce</i>	<i>32.00</i>
<i>Terrina di cacciagione</i> <i>con insalata Waldorf e marmellata di ribes</i>	<i>24.00</i>
<i>Carpaccio di cervo marinato</i> <i>con con castagne glassate e citronette all'arancia</i>	<i>26.00</i>
<i>Tonno di coniglio alla piemontese</i> <i>- Sfilacci di coniglio sott'olio al profumo di aglio ed erbe -</i>	<i>24.00</i>

Primi piatti

<i>Gnocchi di zucca fatti in casa</i> <i>con fonduta Valdostana e funghi porcini</i>	<i>26.00</i>
<i>Papardelle al ragout di cinghiale e castagne</i>	<i>26.00</i>
<i>Spaghetti alla Carbonara di mare e salicornia</i>	<i>32.00</i>

Secondi

<i>Sella di Capriolo alla Baden Baden</i> <i>con i suoi contorni tradizionali</i>	<i>Min. 2 Pers. P.P. 62.00</i>
<i>Medaglioni di capriolo "Mirza"</i> <i>con contorni autunnali</i>	<i>42.00</i>
<i>Salmi di cervo</i> <i>con spätzli saltati al burro</i>	<i>36.00</i>
<i>Filetto di San Pietro panati al profumo d'arancia</i> <i>su stracciatella al pepe nero e spinacino</i>	<i>39.00</i>