

Antipasti

Parmigiana di melanzane

su specchio di pomodoro pachino e olio al basilico

antipasto 21.00 piatto unico 27.00

Sformatino di funghi

porcini, finferli e fonduta di formaggella ticinese

24.00

Antipasto misto del cacciatore

Salametto e bresaola di cervo, prosciutto e mortadella tartufata di cinghiale,
petto d'anatra affumicato e terrina di cacciagione,
accompagnati da verdure in agrodolce e salsa Cumberland.

29.00

Tartare di cervo

tartare di cervo tagliata al coltello,
servita con midollo arrostito e delicata vinaigrette ai mirtilli di bosco

antipasto 29.00 piatto unico 36.00

Polpo rosticiato

su crema ai porcini e patate all'aglio

antipasto 32.00 piatto unico 39.00

Carpaccio di ricciola

melagrana, mela verde e vinaigrette al lime

antipasto 29.00 piatto unico 36.00

Insalate

Insalata verde

13.00

Insalata mista

15.00

Insalata di finocchi e mela

finocchi, mela verde, vinaigrette all'arancia e balsamico.

piccola 15.00 grande 21.00

Insalata d'autunno

radicchio, indivia, pera, formaggio d'Alpe, noci e melagrana

piccola 18.00 grande 26.00

Primi Piatti

Risotto "La Palma"

risotto Carnaroli "Selezione Alfieri", crema di tartufo bianco
e croccanti chips di Parmigiano stagionato

32.00

Gnocchi al gorgonzola e pere

*gnocchi di patate fatti in casa, fonduta al gorgonzola,
pere e mandorle tostate*

27.00

Risotto ai porcini

mantecato al midollo di cervo e porcini trifolati

32.00

Ravioloni d'oca

ripieni d'oca brasata, saltati al burro e salvia, con granella di amaretti.

32.00

Pappardelle al ragù di lepre e castagne

lepre brasata lentamente, castagne e profumo di ginepro

29.00

Spaghetti alle alici

alici, mollica di pane croccante e profumo di agrumi

26.00

Tagliolini all'astice

pasta fresca tirata a mano, mantecati con bisque di astice,
pomodorini ciliegino e basilico fresco

38.00

Secondi

Sella di capriolo alla Baden-Baden (min. 2 persone)

porcini, spätzli, castagne, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles,
pera al merlot, mela con marmellata di ribes, uva bianca e rossa
per persona 69.00

Porchetta d'anatra

ripiena di luganiga, castagne, uvetta,
servita con cipolla rossa sotto sale e patate novelle
39.00

Costatina di cervo rosticiata al burro

spätzli, castagne e mela con marmellata di ribes
42.00

Filetto di manzo alla griglia

jus di carne, patate al forno e verdure grigliate
54.00

Straccetti di filetto di manzo

al latte di cocco, zenzero e riso alle verdure
44.00

Pesce persico alla Bissonese

piatto storico della casa e omaggio alla tradizione del nostro lago:
filetti di persico dorati al burro e salvia, serviti con risotto alla parmigiana
39.00

Trancio di salmone

salsa ristretta all'arancia e soia, cavolo rosso e patate al forno
38.00

Filetto di sogliola

fumetto di pesce al profumo di timo e riso alle verdure
39.00

Pescato del giorno (min. 2 persone)

selezione di pesce fresco del giorno, preparato a scelta:
alla griglia, alla mediterranea o in crosta di sale
per persona 54.00