








# Menu






## Sapore locale




### Antipasti

<b>L'orto nel piatto</b> Salade mêlée de notre jardin, produits de saison		14.00
<b>Uovo affogato</b> Œuf cuit à 62°C avec mousse de pommes de terre, oignon caramélisé, potiron et huile au persil		17.00
<b>Antipasto d'autunno</b> Potiron et poireau rôtis, mayonnaise végétalienne à la betterave et chips de chou noir		19.00
<b>Selezione di Salumi</b> Sélection de charcuteries de la boucherie del Pin de Mendrisio		20.00
<b>Selezione di formaggi</b> Basée sur la collaboration avec nos fromagiers locaux		20.00
<b>Selezione di selvaggina</b> Charcuterie de gibier avec cornichons et confitures maison		24.00
<b>Battuta di cervo</b> Tartare de cerf, émulsion au bleu de chèvre, chutney de betterave, pousses et carpaccio de choux fleur		24.00






### Primi

<b>Minestrone dal Bigatt</b> Minestrone tessinois avec légumes de saison		16.00
<b>Le Tagliatelle "sporche"</b> Avec ragôut de luganighetta, oignon rôti et fromage d'alpage		23.00
<b>Gnocchi funghi e castagne</b> Gnocchi de châtaignes fait maison, champignons de saison e châtaigne		23.00
<b>Risotto girasole</b> Risotto au potiron, foies de poulet et réduction de vin		24.00

## Piatti principali

<b>Bouquet al tamari</b> Céleri-rave au Tamari, ail noir, fenouil et potiron	 	29.00
<b>Pesce del momento</b> Pêché du lac Ceresio avec accompagnements de saison		36.00
<b>Stinco di cinghialeto</b> Jarret de sanglier braisé avec accompagnements		39.00
<b>Guancia di manzo</b> Joue de bœuf au merlot avec purée de pommes de terre et céleri-rave		39.00
<b>Lombata di cervo</b> Longe de chevreuil avec raisins américains et accompagnements		41.00

## Dessert

<b>Meringata autunnale</b> Meringata avec compote de figues et glace à la vanille		8.00
<b>Crema bona bona</b> Crème brûlée à la farina bona avec biscuit de polenta corvina		10.00
<b>Gnocco dolce</b> Gnocco de semoule avec prunes marinées, gaufre au miel		13.00
<b>Tortino vegano</b> Tarte végane au chocolat avec glace à la soja e sauce au raisins américains	 	13.00
<b>Gelati e sorbetti del momento</b>		6.00

### Menù per bambini:

Le chef propose des plats pour tous les goûts (CHF 10.00 / 14.00)

 **Vegano** /  **Prodotto con alimenti senza glutine**

Pour toute allergie ou intolérance, veuillez contacter notre personnel  
Toutes nos viandes et poissons sont d'origine Suisse

# Menu



## Degustazione

### Benvenuto dalla Locanda

#### Uovo affogato

Œuf cuit à 62°C avec mousse de pommes de terre, oignon caramélisé, potiron et huile au persil



#### Risotto girasole

Risotto au potiron, foies de poulet et réduction de vin



#### Stinco di cinghialeto

Jarret de sanglier braisé avec accompagnements



#### Meringata autunnale

Meringata avec compote de figues et glace à la vanille



**69.00 chf**

*Notre sommelier vous propose un « wine pairing » de vins locaux*

28.00