

# Sapori autunnali

## “a proposito di funghi”

### Antipasti freddi e primi caldi

Mousse di fegato d’oca al pepe verde su carpaccio di porcini	Fr. 19.50/Fr. 26.50
Carpaccio di manzo con porcini, tartufi e formaggio delle alpi	Fr. 21.50/Fr.28.00
Crema di sottobosco con crostini di pane	Fr. 12.00
Risotto ai pistilli di zafferano con funghi gallinacci (chanterelles)	Fr. 16.50/Fr. 24.00
Agnolotti alla piemontese al profumo di tartufo, salsiccia e funghi	Fr. 16.00/Fr. 23.50

### Piatti principali

Scaloppine di Rombo chiodato al Sauvignon e “Chanterelles”	Fr. 38.00
Trancetti di lucioperca su letto di porcini trifolati	Fr. 32.00
Sminuzzato di vitello alla crema e funghi di bosco	Fr. 35.50

IVA e servizio compresi