



MONCUCCHETTO

## CARTA MENU' AUTUNNO 2020

Aperitivo: flûte di Refolo spumante Brut Ticino DOC del Moncucchetto 13,-

### Antipasti

*Spuma di Sbrinz con patate al vapore, extravergine, panko tostato e profumo di sottobosco* 20,-  
*Swiss lachs marinato all'uva americana con verza farcita alla mousse di sedano rapa* 26,-  
*Millefoglie di bisonte e lardo nostrano al miele profumato alla menta* 34,-

### Primi piatti

*Perle di riso Carnaroli con essenza di cavolo rosso e agretto di mela al blu della Val Colla* 25,-  
*Strozzapreti al nero con seppioline e trippe di baccalà in guazzetto di zucca e castagne* 32,-  
*Raviolini farciti di polenta uncia e porcini trifolati con ragù di selvaggina tagliato al coltello* 35,-

### Secondi piatti

*Filetto vegetale con sformato di cavolo nero, carote e patate arrostiti* 28,-  
*Ricciola dorata al burro limone, purea di radici alla galanga e patate candite in salsa brava* 45,-  
*Nocette di capriolo con salsa speziata al cacao e fantasia di verdure ai funghi d'autunno* 46,-

Selezione di formaggi dagli alpeggi Ticinesi 21,-

### Dolci creazioni

*Tutta la dolcezza di un tartufo con il suo gelato in accompagnamento* 19,-  
*Panzerotti di sfoglia ripieni di mele, uvette e pinoli con zabaglione all'Armagnac* 17,-  
*Creazione di settembrine con sorbetto all'uva di Moncucchetto* 15,-

### Menu degustazione di 5 portate

*Servito per due persone o per l'intera tavolata* 100,- p.p.  
*Abbinamento vini suggerito dal nostro sommelier* 55,- p.p.

Per intolleranze, allergie o esigenze alimentari particolari rivolgetevi al nostro responsabile di sala