



MONCUCCHETTO

CARTA MENU' AUTUNNO 2020

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

Antipasti

Sformatino vegetale con carpaccio di zucca in carpione profumato all'olio di mandorle 19,-
Capesante cotte al forno con piccole verdure, sfoglia e salsa al burro bianco 34,-
Terrina di selvaggina allo Sherry, cotogne e indivia brasata al levistico e pepe nero 27,-

Primi piatti

Riso Carnaroli mantecato al Ciooss Prato con zafferano di Sardegna e liquirizia 28,-
Strozzapreti di pasta fresca in sugo leggermente piccante con bocconcini di pesce e scampi 36,-
Ravioli ripieni di maialino Iberico, salsa al Mirto, olive e rosa di crudo della Val di Blenio 35,-

Secondi piatti

Röesti di patate farcito ai funghi con fantasia di boccioli d'autunno 29,-
Lègine australe con schiacciatina di zucca, soffice all'extravergine e salsa allo Yuzu 47,-
Lombo di cervo con salsa al vin brûlé, spätzli e tradizionali contorni della caccia 46,-

Selezione di formaggi dagli alpeggi Ticinesi 21,-

Dolci creazioni

Cioccolato del Madagascar e castagne, salsa agrodolce, cialde e gelato al pino Mugo 19,-
Panzerotti di sfoglia ripieni di mele, uvette e pinoli con zabaglione all'Armagnac 17,-
Aspic di kakı profumato all'amaretto, sorbetto all'uva e salsa speziata al cardamomo 16,-

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