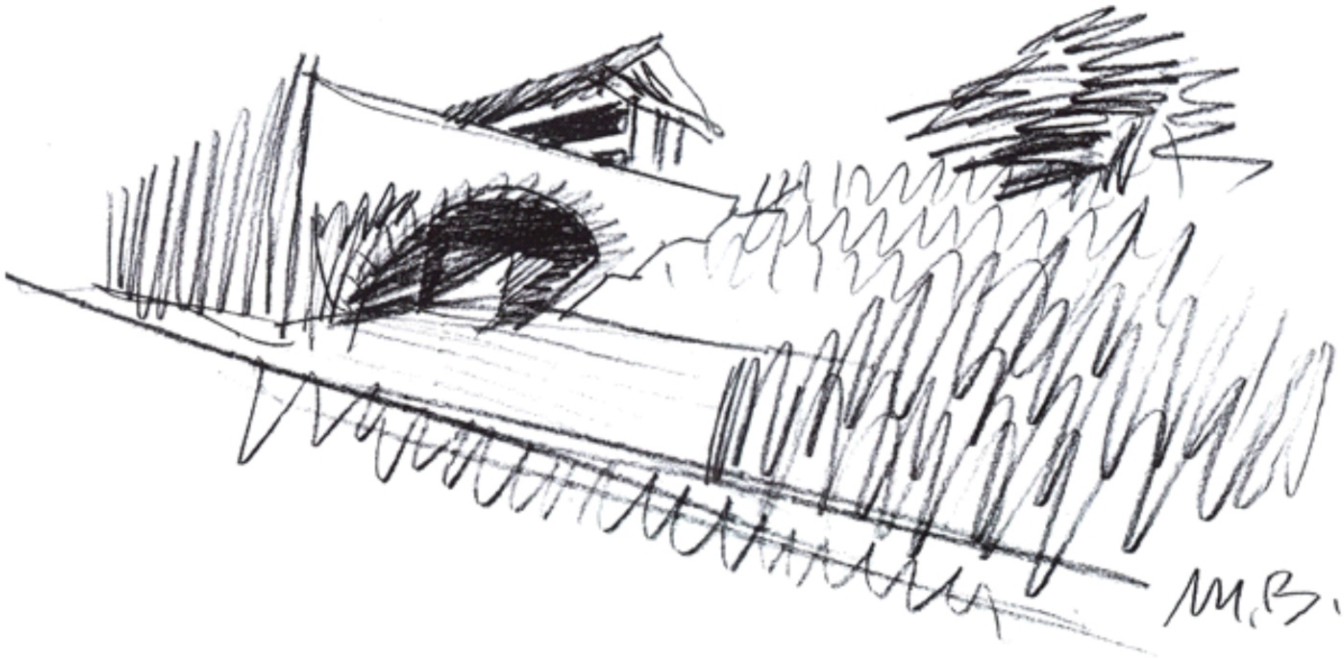
RISTORANTE

MONCUCCHETTO

Menu



RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Menu degustazione

Amuse bouche di benvenuto

* * *

Porchetta di coniglio, cipolline borettane glassate, insalatina di cavolo rosso

* * *

Gnocchetto sardo di grano saraceno, fonduta dell'alpe ai sapori della Valtellina

* * *

Cosciotto di faraona, con intingolo al dragoncello, patate e borlotti all'uccelletto

* * *

La nostra accurata selezione di formaggi

* * *

Millefoglie alla zucca con il suo gelato speziato, nocciole e gel al passito

* * *

Piccola pasticceria

Menu degustazione di 5 portate **125 p.p.**
con abbinamento vini del nostro sommelier *+ CHF 60 p.p.*

Antipasti

"Cappuccino" di polpo e patate con cime di rapa ripassate e disidratate 29
Porchetta di coniglio, cipolline borettane glassate, insalatina di cavolo rosso 28
Fantasia di sedano rapa, lenticchie tricolori e erba cipollina 25
Mille modi di dire zucca, profumi autunnali tra consistenze e colori 27

Primi Piatti

Agnolotti farciti al salmì di capriolo, sugo di cottura, schiuma di latte e perle di cabis 32
Gnocchetto sardo di grano saraceno, fonduta dell'alpe ai sapori della Valtellina 28
Risotto Carnaroli mantecato ai mirtilli di bosco e finferli 29
Spaghetto alla chitarra con cipolle rosse, calamaretti e pinoli 30

RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Secondi Piatti

Mignon di manzo alla Rossini, polenta dorata al burro e verdure di stagione 55
Cosciotto di faraona, con intingolo al dragoncello, patate e borlotti all'uccelletto 46
Triglia di scoglio baciata su ristretto di fumetto allo zafferano e biglie di ortaggi 48
Rosti di patate su salsa ai funghi 28
Cervo in crosta di castagne e contorni della tradizione 49

Dagli Alpeggi

Selezione di 3 formaggi 18
Selezione di 5 formaggi 27
accompagnati da miele artigianale, mostarde e pane Triticum

Dolci creazioni

Millefoglie alla zucca con il suo gelato speziato, nocciole e gel al passito 18
Panna cotta alla cannella, composta di fichi e infusione al cardamomo 16
Mont Blanc al piatto, gel al mandarino e il suo estratto 18
Vegan Apple cake, con soffice al fondente e sorbetto alla mela 17

Per eventuali esigenze alimentari particolari, allergie e intolleranze o per maggiori informazioni sulla provenienza dei prodotti utilizzati, potete rivolgervi ai nostri collaboratori.

SALA
David Nieus: IT – DE – FR – EN – PT
Gaetano Carosiello: IT – EN

CUCINA
Francesco Mondani
Athos Bodino
Federica Cuomo
Luis Meneses

Le nostre carte menu sono prodotte con l'erba, la carta più sostenibile al mondo

Tutti i prezzi in CHF - IVA 8.1% inclusa