



MENU

DAL 30 AL 31 OTTOBRE 2024

ANTIPASTI

Crema di zucca con büscion dell'azienda Agricola Poma	CHF 8.50
Salametto di cervo (CH) con verdure agrodolci fatte in casa	CHF 10.50

PRIMI

Maccheroncino fatto in casa al ragù di cinghiale (CH)	CHF 19.50
Ravioli alla zucca e amaretto della Fondazione Diamante al burro e salvia	CHF 22.–

SECONDI

Brasato di manzo (CH) con polenta croccante	CHF 28.–
Entrecôte di cervo (NZ) con sale affumicato al ginepro su polenta croccante e petali di cavolini di Bruxelles	CHF 37.–

DESSERT

Tiramisù alle castagne	CHF 8.–
Semifreddo alla noce e ratafià della Fondazione Diamante	CHF 8.–
Vermicelles di castagne con meringa e panna	CHF 10.–
Gelato alla noce con ratafià della Fondazione Diamante	CHF 7.–
Gelato all'uva e grappa della Fondazione Diamante	CHF 7.–

