



## Carta della Selvaggina

### Antipasti

|  |       |
|--|-------|
| Salametto di cervo o cinghiale al tagliere     | 9.50  |
| Porcini freschi trifolati su crostone di pane  | 16.50 |
| Terrina di selvaggina con cipolle rosse confit | 18.50 |

### I Primi

|   |       |
|---|-------|
| Tagliatelle fatte in casa al ragù di lepre                    | 22.00 |
| Ravioli di selvaggina fatti in casa con salsa ai funghi e uva | 23.50 |
| Risotto ai funghi porcini con prezzemolo                      | 20.00 |

### I Secondi

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Sella di capriolo "Baden Baden" <u>min. 2 pers</u>   | p.p | 64.00 |
| Salmi di cervo con spätzeli e la sua guarnizione     |     | 38.00 |
| Filetto di cinghiale con salsa ai porcini e polenta  |     | 42.00 |
| Luganighetta di Cervo in padella con polenta taragna |     | 24.00 |

### I Dolci

|   |       |
|---|-------|
| Torta ai frutti di bosco con gelato alla vaniglia | 8.50  |
| Vermicelles "Mont blanc" con panna                | 9.50  |
| Tortino tiepido al cioccolato                     | 7.00  |
| Tiramisù fatto in casa                            | 7.00  |
| Tiramisu senza glutine e senza lattosio           | 10.50 |



## Il Sommelier Consiglia 1dl 75cl

### *Vini Bianchi*

Cherubino Merlot Ticino DOC Matasci 6.50 41.50  
*Delicato, fruttato e fresco*

Sauvignon Blanc Ritterhof DOC 6.50 41.50  
Süd Tirol, Kaltern  
*Delicato, fruttato sentori di ortiga*

### *Vini Rossi*

Selezione Stadio Merlot del Ticino DOC Matasci 6.00 38.00  
Cuvée Selezionata per Ristorante Stadio  
*Uve provenienti dalla zona di Gordemo  
frazione di Gordola. Intenso e persistente*

Sirio Barrique Merlot del Ticino DOC Matasci 58.00  
*Il meglio della vendemmia, con parziale  
affinamento in barrique. Di ottima struttura*

Turan Sant, Antimo Rosso DOC Silvio Nardi 6.50 41.50  
Montalcino, Toscana  
*Corposo, speziato, finale lungo*

Brentino IGT Maculan 6.50 41.50  
Breganze, Veneto  
*Corposo, Morbido, buona persistenza*