



IL MENU

Tartare di cervo condita al naturale (80gr.), biscotto salato all'erbette di Curzutt e cacao, mousse di büscion di mucca e dressing di fichi 1a, 3a, 7a

Gnocchetti fatti in casa alla nocciola con fonduta d'alpe Pontino, carpaccio di tartufo nero, emulsione di cerfoglio e rosetta di prosciutto di cinghiale 1a, 3a, 7a, 12a

lombatina di capriolo alla griglia, burro al caffè, cubo di polenta colorata ticinese, scalogno glassato al vino rosso e morbido di bruxelles e le sue foglie 1b, 7a, 9a, 12a

Tortino di cioccolato con cuore morbido, crumble di farina di castagne, cremoso al cioccolato bianco salsa al rabarbaro e lime 1a, 3a, 7a, 12a

CHF 68.00 a persona

PIATTO DELLA RASSEGNA:

Robespierre di cervo in salsa tiepida, millefoglie di patata e zucca con verdure

1b, 7a, 9a, 12°

CHF 42.00

Oppure fredda con maionese alla barbabietola, cipolline borettane e terra di ovomaltina

1a, 3a, 7a, 9a

CHF 38.00

Piatto di cereali:

Insalatina di Miglio, boulgur e chinoa, con zucca in due consistenze, turbante di cavolo rosso marinato all'aceto di lamponi, porcini sott'olio e misticanza di insalata 1a, 6a, 12a

CHF 24.00

Iva 8.1% compresa nei prezzi

Provenienza

Cervo, Cinghiale e Capriolo TI/CH/AT/NZ

Fondazione Curzútt-San Barnárd

Ristorante Ostello Curzútt

+41 91 835 57 23 |

ostello@curzutt.ch | www.curzutt.ch