

# LA CANTINA DAL BRUNO

# LE PROPOSTE DELLO CHEF



## ANTIPASTI

### TAGLIERE DI SALUMI (PER 2 PERSONE)

Salametto, mortadella di fegato, crudo Piora e lardo

CHF 25.-

### TAGLIERE DI FORMAGGI (PER 2 PERSONE)

CHF 27.-

Buscion, Blu, Pontino e Gorda

CHF 28.-

### TARTARE DI VITELLO

con salsa olandese e pane carasau

CHF 21.-

### SALMONE MARINATO

con insalata di finocchi e gel agli agrumi

CHF 18.-

### BRUSCHETTONE

con pesto di carciofi e cipolla rossa caramellata

## SECONDI

### GUANCETTA DI VITELLO

CHF 34.-

Guancetta di vitello glassata, morbido di patate e cotenna di maiale soffiata

CHF 37.-

### BRANZINO SELVATICO

Trancio di branzino selvatico, beurre blanc e radicchio caramellato

CHF 19.-

### CAVOLFORE 3.0

Variazione di cavolfoore servito in più consistenze

## PRIMI

### TORTELLO RIPIENO

CHF 23.-

Tortello ripieno di brasato, spuma di topinambur e la sua chips

### FUSILLONE

CHF 34.-

Fusillone di Gragnano con crema di borlotti, cozze e rosmarino

### GNOCCHETTI

CHF 19.-

Gnocchetti di semola, crema di broccoli e fondata di formaggio Blu

## DESSERT

### CHEESECAKE

CHF 9.50

Cheesecake al mandarino e vaniglia

### MOUSSE BLANCHE

CHF 9.-

Cremoso al cioccolato bianco, biscuits all'amaretto e sorbetto alle pere Williams

### STRÜDEL DI MELE

CHF 10.-

Il nostro Strüdel di mele con crema al Rhum

