

# OGGI LO CHEF PROPONE

<i>Frittura di porcini su piccola fonduta di formaggio</i>	<i>fr. 26.00</i>
<i>La raclette su piatto con lo speck</i>	<i>fr. 22.00</i>
<i>Cavatelli con pesce spada, melanzane e menta</i>	<i>fr. 18.00</i>
<i>Orecchiette con polpettine, broccoli e pistilli di zafferano</i>	<i>fr. 18.00</i>
<i>Risotto del Ceresio</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Filetto di cervo con salsa ai porcini con i suoi contorni</i>	<i>fr.38.00</i>
<i>Stinco di maiale alla birra con contorno</i>	<i>fr. 28.00</i>
<i>Chili alla messicana con polenta</i>	<i>fr, 26.00</i>

## STAGIONE DEI FUNGHI FRESCI

<i>Crostini di finferli e Gruyère</i>	<i>fr. 16,00</i>
<i>Insalata di porcini con scaglie di parmigiano</i>	<i>fr. 20,00</i>
<i>Tartarino boscaiola</i>	<i>fr. 24,00</i>
<i>Sauté di porcini con patate e fichi</i>	<i>fr. 22,00</i>
<i>Lardo di Colonnata e cestino di sfoglia coi porcini</i>	<i>fr. 24,00</i>
* * *	
<i>Crema di porcini</i>	<i>fr.20.00</i>
<i>Gnocchetti con stracotto di manzo e porcini</i>	<i>fr.18,00</i>
<i>Tagliolini con porcini</i>	<i>fr. 18,00</i>
<i>Risotto allo zafferano e porcini</i>	<i>fr. 20.00</i>
<i>Scialatielli con ragu di finferli e speck</i>	<i>fr. 19,00</i>
* * *	
<i>Scaloppa di branzino ai funghi misti con patate al vapore</i>	<i>fr. 36,00</i>
<i>Straccetti di vitello ai porcini con risotto o polenta</i>	<i>fr. 36,00</i>
<i>Tagliata di Chianina con porcini e patate al forno</i>	<i>fr. 44,00</i>