

Wild und herbstliche Spezialitäten

Ristorante il Faro

Antipasti / Vorspeisen

Crema di zucca moscata

Eine aromatisierte Muskatkürbis-Cremesuppe, serviert mit knusprigen Carasau-Bröseln und einem salzigen Crumble aus Amaretti und gereiftem Parmigiano Reggiano.



14.-

Insalata mista con petto d'anatra affumicato, noci e pere

Bunter Blattsalat, belegt mit zarten Streifen von geräucherter Entenbrust, frischen Birnenscheiben, Baumnüssen und einem Hauch Balsamico-Reduktion.

Vorspeise 18.50
Hauptgang 26.50

Carpaccio di cervo profumato al tartufo

Fein geschnittenes Hirschfleisch (NZ), serviert mit frischem Rucola, gebratenen Waldpilzen, gereiftem Pecorino-Käse und einem Hauch Trüffelöl.

Vorspeise 24.50
Hauptgang 32.50

Polenta alla Piemontese

Knusprig gebratene Polentascheiben, serviert auf einer aromatischen Sauce aus Steinpilzen und Weisswein.



Vorspeise 18.50
Hauptgang 22.50

Risotti e Paste / Reis und Teigwaren

Paccheri al ragù di cinghiale

Regionale Teigwaren-Spezialität aus Neapel, serviert mit einem würzigen und kräftigen Wildschweinragout, verfeinert mit San-Marzano-Tomaten.

Vorspeise 24.-
Hauptgang 28.50

Risotto con burrata, pere, noci e scaglie di pecorino (V)

Fein abgeschmeckter Risotto mit zartschmelzender Burrata, süßen Birnen, knackigen Baumnüssen und würzigem Pecorino.



Vorspeise 24.-
Hauptgang 28.50

Gnocchi artigianali alle castagne e mirtilli rossi

Hausgemachte Gnocchi aus Marroni und Preiselbeeren in einer cremigen Steinpilzsauce mit einem Hauch frischer Sahne und knusprigem Speck.

Vorspeise 24.-
Hauptgang 28.50





Le Carni / Fleisch

Sminuzzato di capriolo con polenta gratinata

Rehgeschnetzeltes (AT) an Wildrahmsauce mit Speck und Eierschwämmli, serviert mit gratinierter Polenta mit Taleggio-Käse.

41.50

Scaloppine di capriolo „Duca d'Aosta“

Zarte Rehschnitzel (AT) an einer würzigen Nuss-Kräutersauce, serviert mit Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Butterspätzli.

43.-

Medaglioni di cinghiale tartufati

Wildschwein-Filetmedaillons (HU) an einer Trüffelrahmsauce, serviert mit Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Butterspätzli.

43.-

Controfiletto di cervo con uva e fichi

Hirschentrecôte (NZ) mit Trauben-Feigen-Sauce, serviert mit Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Butterspätzli.

44.50

Le Pizze / Pizza

Pizza alla selvaggina

Mit Tomatensauce, Mozzarella, mariniertem Rehgeschnetzeltem, Eierschwämmen, frischen Peperoni und Oliven.

28.50

Pizza del boscaiolo

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen und Speck.

27.50

Pizza “profumo di bosco” (Weisse Pizza)

Mit Büffel-Mozzarella D.O.P., gemischten Waldpilzen, geräuchertem Speck aus Südtirol, Baumnüssen und Trüffelöl.

31.50

I Dolci / Dessert

Mousse di castagne

Hausgemachte Kastanien-Mousse auf einer Orangen-Cognacsauce.

13.-

Amaretto-Panna-Cotta

Mit Kürbiskernkrokant und Zwetschgenkompott.

13.50

