

Benvenuti al Santana

ANTIPASTI

La bruschetta con sminuzzato di fegato di selvaggina	da 23 a 28
Il tartar misto di cervo e manzo sulla bruschetta	27 / 40
L'insalata dello Chef <i>con sminuzzato di filetto di cervo, speck, croûtons, uva e uovo</i>	23 / 33

LA PASTA FATTA IN CASA

I pizzoccheri alla Brün	23 / 29
Le tagliatelle fresche al tartufo nero	24 / 30
Le tagliatelle fresche, porcini e sminuzzato di cervo	24 / 30
Le tagliatelle fresche con salmone di Lostallo, zucchine e zafferano	23 / 29

PESCE

Il salmone di Lostallo cotto a bassa temperatura <i>salsa al vino bianco, zafferano e limone</i> con riso bianco e venere e verdure	41
--	----

RÖSTI / RISOTTO

Risotto offerta del giorno	18 / 33
Rösti con sminuzzato di cervo e funghi	33

SPECIALITÀ DI CARNE

Il cordon bleu „Santana“ <i>impanata di maiale</i> <i>ripieno di prosciutto cotto e formaggio, patate fritte country e verdure</i>	36
---	----

La tagliata di manzo svizzero	200gr:	40
<i>salsa al pepe della valle Maggia</i>	250gr:	48
<i>oppure burro alle erbe</i>	300gr:	58

patate fritte country e verdure
Salsa con porcini supplemento di 5

SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

I cordon bleu di cervo 44

ripieno di porcini e speck e formaggio fontina
patate fritte country e verdure

La sella di cervo oppure di capriolo „Santana”

Spätzli, salsa ai funghi, cavolo rosso, frutti e marroni

1 portata	52
2 portata	68

La marmotta 60

con i contorni della selvaggina e purea di patate

Assaggio 30

Il salmì di selvaggina secondo le proposte da 31 a 38

Spätzli e contorni di selvaggina

Il nostro voul-au vent *ripieno di sminuzzato di filetto di capriolo* 45

e salsa ai porcini

*A dipendenza della stagione di caccia proponiamo anche altre proposte genuine,
es. sella di camoscio, ecc..*

La fondue di selvaggina (minimo 2 persone)

(con brodo al vino rosso e spezie speciali)

Carne di vitello di cervo

servita con 6 differenti salse fatte in casa e altrettanti differenti

contorni sott'olio o sott'aceto

Patate fritte, riso o spätzli

per persona 350g 57

supplemento di carne per 100g 8

con carne mista di cervo e manzo 65

Essendo un piccolo team per motivi d'organizzazione è gradita la riservazione
riservare al numero telefonico 091 827 32 58
oppure indirizzo mail info@hotel-santana.ch

ORARIO DI APERTURA : Dal martedì al sabato dalle 18:30 – 23:30

I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri
Se avete domande riguardanti la provenienza delle carni chiedete pure a noi