

Benvenuti al Santana

ANTIPASTI

La bruschetta con sminuzzato di fegato di selvaggina	da 23 a 28
Il tartar misto di cervo e manzo con pane tostato al burro	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

Le tagliatelle al ragoût di cervo	23 / 29
Le tagliatelle fresche al tartufo nero	24 / 30
Le tagliatelle fresche, porcini e sminuzzato di cervo	24 / 29
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“	36
<i>impanata di maiale ripieno di prosciutto cotto e formaggio, patate fritte country e verdure</i>	
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
<i>patate fritte country e verdure</i>	
<i>Salsa con porcini supplemento di</i>	5

SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

I cordon bleu di cervo		44
<i>ripieno di porcini e speck e formaggio fontina patate fritte country e verdure</i>		
La sella di cervo oppure di capriolo „Santana”		
<i>Spätzli, salsa ai funghi, cavolo rosso, frutti e marroni</i>	1 portata	52
	2 portata	68
La tagliata di cervo con salsa bernese fresca		52
<i>patate fritte country e verdure</i>		
La marmotta		59
<i>con i contorni della selvaggina e purea di patate</i>		
Assaggio		30
Il salmì di selvaggina secondo le proposte		da 31 a 38
<i>Spätzli e contorni di selvaggina</i>		
Il nostro voul-au vent	<i>ripieno di sminuzzato di filetto di capriolo e salsa ai porcini</i>	45
I medaglioni di cervo		36
<i>Spätzli, salsa ai funghi, cavolo rosso, frutti e marroni</i>		

*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 59

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 e domenica a
mezzogiorno**

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