

# Settimocielo bistrot

19.00 - 21.30

## ANTIPASTI

Insalata verde / Green salad	13
Coquille Saint-Jacques rôtie avec carottes encre de seiche et dashi Blanched scallop with carrots, squid ink and dashi	31
Ombre mariné avec radis, mangue et sauce à l'aneth Marinated char with radishes, mango and dill sauce	27
Tartare de bœuf avec courgettes et mayonnaise fumée Beef tartare with courgettes and smoked mayonnaise	29
Vitello tonnato 'Casa Berno' avec pesto, câpres et cerfeuil Vitello tonnato 'Casa Berno' with pesto, capers and chervil	29

## ZUPPE

Crème de potiron aux châtaignes et à l'amaretto Pumpkin cream soup with chestnuts and amaretto	15
Soupe de pommes de terre avec poireaux et noisettes IGP Potato soup with leeks and IGP hazelnut	15

## PRIMI PIATTI

Mezzo pacchero avec sauce aux tomates dattes et basilic Mezzo pacchero with date tomato sauce and basil	27
Risotto aux cèpes, marsala et chèvre du Tessin Porcini mushroom risotto with marsala and Ticino goat's buscion	29
Tortello farci à la queue de bœuf braisée gremolata et jus de truffes Tortello stuffed with braised oxtail, gremolata and truffle jus	29
Spaghettone aux rogues de mullet, palourdes et xo Spaghettone with mullet roe, clams and xo	31

## CARNE E PESCE

Filet de vivaneau avec moules, écorce noire sauce au beurre blanc Fillet of snapper with mussels, black peel and beurre blanc sauce	47
Longe d'agneau en croûte d'herbes avec topinanbur artichaut et persil Herb-crusted lamb loin with topinanbur artichoke and parsley	49
Sandre du lac Majeur avec ravioli fait maison potiron et chou noir Pikeperch from Lake Maggiore with homemade ravioli pumpkin and black cabbage	49
Entrecôte de cerf avec chou rouge, pommes et sauce au porto Venison entrecote with red cabbage, apple and port sauce	51

## DA CONDIVIDERE

(min. 2 PERSONE)

Chateaubriand de bœuf avec pommes frites légumes sautés et sauce béarnaise Beef Chateaubriand with french fries sautéed vegetables and béarnaise sauce	65 per persona
Selle de chevreuil avec châtaignes, chou rouge spätzli et sauce aux airelles rouges Saddle of venison with chestnuts, red cabbage, spätzli and cranberry sauce	63 per persona

## DESSERT

Montblanc avec châtaignes, cassis et vanille Montblanc with chestnuts, cassis and vanilla	15
Crème brûlée au cacao, orange et cardamome Creme brulee with cocoa, orange and cardamom	15
Forêt noire avec cerises, chocolat et fromage blanc Black forest with cherries, chocolate and quark	15
Variation de fromages du Tessin et Piémont Variation of cheeses from Ticino and Piedmont	21