OSTERIA DELL'
INDIPENDENZA

Menu degustazione
7 PORTATE / 85.-

Questa è l'indipendenza

Crema di ceci, cavolo rosso, seppioline e guanciale croccante	17.-
Plum-cake ai porcini su crema al blu di capra nostrale e scaglie di cioccolato	19.-
Gnocchetto di barbabietola, zucchina trombetta e gambero di fiume	25.-
Raviolo di cervo e camoscio nostrani su crema di zucca, semi di melagrana e scaglie di Mascarpin	29.-
"Come un fegato alla veneta", raviolo di fegato di vitello e cipolla, crema di baccalà e cipolle disidratate	27.-
Crema di animella, trancio di luccioperca con spuma di patate al tartufo e crudité di shiitake	39.-
Salmí di cervo di cacciagione nostrana con polenta Ticinese	34.-
Petto d'anatra in salsa al caffè e limone, alga dulse e sfere di zucca	35.-

PER FINIRE in dolcezza

Il finto tiramisù 9.-
...perché quasi nulla è quel che sembra

Il pane alla banana 9.-
caramello a nido d'ape, nocciole tostate e salsa al cacao

Selezione di formaggi 13.-
confettura di cipolle e miele ticinese

PANINI

Hamburger di vitello
cheddar, bacon,
cipolla caramellata
e salsa barbecue

27.-

per stuzzicare

Tempura di verdure con mayonese al miele del Mosso			18.-
Polpette di cervo nostrano su mostarda di zucca e zenzero			15.-
Taglieri di salumi e/o formaggi nostrani	18.-	28.-	38.-