Ristorante Montalbano by Mirko Rainer: il connubio perfetto tra la fine ospitalità del Sommelier Mirko Rainer e la creatività gastronomica dello Chef Andrea Bertarini. La sapiente e ampia selezione di vini esalta l'essenzialità e la stagionalità delle materie prime in un turbinio di sapori in cui l'innovazione valorizza la tradizione.

Ingressi

* Battuta di manzo, cavolo toscano, nocciola e tartufo nero pregiato
Terrina di foie gras, mela cotogna, mostarda e pan brioche caldo
Salmone marinato in casa, puntarelle e bernese soffiata
Zuppetta di seppie, cime di rapa, olio, peperoncino e patata cremosa
Crème brûlée alle castagne, radicchio al Merlot e Castelmagno

Primi

Risotto Riserva Montalbano, castagne al camino, stracchino cremoso e pepe nero — Min. due persone
Cappellacci ripieni di zucca e amaretto, burro fuso, salvia e agrumi
* Bottoni di vitello, cipolla dolce, radicchio al vino rosso e Parmigiano Reggiano
* Fettuccine di pasta fresca al ragù di selvaggina, besciamella soffiata e spezie
Gnocchetti di patate in guazzetto di moscardini, olive taggiasche, limone e prezzemolo

Principali

* Capriolo "à la Royale", salsa ridotta, foie gras e purè cremoso di patate di montagna
* Rib Steak di manzo cotto alla brace, patata e olio alle erbe aromatiche
* Filetto di cervo al punto rosa, polentina morbida, castagne, cavoletti e mirtillo rosso
Carbonaro artico, salsa ridotta al Vermut e pepe verde, radicchio in agrodolce

Speciale

* Il Pioradoro tagliato direttamente dalla Berkel servito con giardiniera di verdure fatte in casa

"Carosello" di antipasti: crudi, cotti, mare, terra e ortaggi scanditi dalla stagionalità ed esaltati dalla creatività dello Chef
Consigliato per l'intero tavolo

* Secondo l'offerta di mercato proponiamo tagli speciali di carne cotta alla brace del BIG GREEN EGG

Menu degustazione

Connoisseur

Il racconto di una stagione in quattro portate
Consigliato per l'intero tavolo

Menu gastronomico
Vini abbinati

Chef's Choice

Sei portate scelte e cucinate personalmente dallo Chef
Consigliato per l'intero tavolo

Menu gastronomico
Vini abbinati

7 k

Un percorso gourmet per due persone con sette squisite portate cucinate dallo Chef, accompagnate da sette vini rari e pregiati scelti da Mirko Rainer, che vi porterà al settimo cielo gastronomico.
Prezzo del menu inteso per due persone, prenotazione gradita con qualche giorno di anticipo.

* Proposte selezionate da Partner Rapelli

Rapelli dal 1929

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze. Provenienza del pane: Ticino, CH e I
Provenienza delle carni: CH, I, AUS, P, FR / Provenienza dei prodotti ittici: Mediterraneo, Atlantico e Mare del Nord