Al Ristorante Montalbano si mira all'essenziale. Materie prime e stagionalità sono al centro di un percorso di gusto, accompagnato da una selezione di vini pensata per dare equilibrio a una cucina che valorizza la tradizione con sguardo contemporaneo.

Ingressi

* Battuta di manzo, scorzonera, salsa olandese soffiata e tè nero affumicato

Terrina di Foie Gras, composta di mela cotogna al profumo di anice stellato e pan brioche

* Animella di vitello in croccante panure, radicchio tardivo e acciuga del Cantabrico

Ovetto fondente, topinambur, castagne e nocciole tostate

Polpo alla piastra, cannellini, 'nduja e cavolo nero

Primi

Risotto alla crema di zucca, mandarino e cremoso erborinato — min. 2 persone

* Pappardella al cacao, ripiena di cinghiale, besciamella e vino cotto speziato

Raviolo di grano saraceno ai porcini, sedano rapa cremoso e salsa verde

* Gnocchetti di patata, stracotto di gallina ruspante, porro e tartufo nero

Fettuccine di Gragnano, cime di rapa, peperoncino fresco e seppia

Principali

* Guancette di cervo, salsa ridotta al ginepro, composta di mirtilli rossi

* Le specialità di selvaggina, cucinate con maestria dallo chef Andrea Bertarini, con l'esclusiva presentazione al tavolo di Mirko Rainer

* Prime Rib Cut di manzo cotto alla brace, olio alle erbe aromatiche e pepe[3]

Carbonaro Artico, scarola ripassata con uvetta, pinoli e peperoncino

Speciali

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

* Flintstone Steak "Il mito tra gli Steak's" a partire da circa 3.5 kg. Su riservazione — 8–10 persone

Menu da degustare

Connoisseur
Il racconto di una stagione in quattro portate

Menu gastronomico
Vini abbinati

Chef's Choice
Sei portate scelte personalmente dallo Chef

Menu gastronomico
Vini abbinati

Menu consigliati per l'intero tavolo

Per preservare l'autenticità delle ricette originali, eventuali modifiche richieste a quei piatti saranno rispettosamente declinate.

* Proposte selezionate da Partner Rapelli

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.