

ANTIPASTI

Il tartar misto di cervo e manzo sulla bruschetta	Fr. 22.50
Porzione Grande	Fr. 33.00
Il carpaccio di cervo marinato all'aceto balsamico, <i>rucola, scaglie di parmigiano e frutti di bosco</i>	Fr. 21.50
Porzione Grande	Fr. 31.00
La tagliata di salumeria nostrana della Mesolcina	Fr. 21.00
Il carpaccio di carne secca con funghi trifolati	Fr. 22.00
L'insalata dello Chef <i>con sminuzzato di filetto di cervo,</i> <i>speck, croûtons, uva e uovo</i>	Fr. 22.00
L'insalata mista	Fr. 13.00
L'insalata verde	Fr. 11.50

PRIMI PIATTI E MINESTRE

La zuppa d'orzo grigionese	Fr.	14.00
La crema di verdura engadinese con bruschetta alle erbe	Fr.	13.00
I gnocchetti di patate e castagne fatti in casa, salsa alla panna e ribes	Fr.	19.50
I bucatini all'aglio, olio e peperoncino	Fr.	15.00
I bucatini allo scoglio (<i>cozze, vongole e gamberetti</i>)	Fr.	19.00
Le tagliatelle della casa allo zafferano con salmone selvatico affumicato e julienne di zucchine	Fr.	19.00
Le pennette al ragôut di carne di capriolo e cervo	Fr.	21.00
Il risotto carnaroli mantecato sorpresa dello chef Brün	Fr.	21.00
Tagliatelle all'uovo con funghi porcini trifolati ed erbe	Fr.	21.00
supplemento per piatto forte	Fr.	10.00

RÖSTI

Rösti " Santana" <i>con carpaccio di cervo</i>	Fr.	31.00
Rösti del cacciatore <i>con sminuzzato di filetto di cervo e porcini saltati in padella</i>	Fr.	31.00
Rösti con verdure <i>gratinati con formaggio e diverse verdure al vapore</i>	Fr.	27.00
Rösti Lara <i>con formaggio fontina e uovo all'occhio di bue</i>	Fr.	25.00

PESCE

Il filetto di orata al vapore Fr. 35.00
*salsa al vino bianco ed erbe fresche
riso bianco e selvatico*

Lo spiedino di code di gamberoni alla griglia Fr. 32.00
guarnito con insalata mista

I consigli di pesce e crostacei dello chef

CARNE E SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

La tagliata di filetto di cervo Fr. 45.00
*adagiata su di un letto di porcini e salsa al cognac
spätzli fatti in casa, verdure miste e frutta*

I medaglioni di capriolo con salsa ai ribes Fr. 52.00
spätzli fatti in casa e contorno di verdure

Lo spiedino di cervo „Spada dal chastlan“ Fr. 38.00
tre salse differenti, patate fritte e contorno di verdure

Le costole d'agnello grigliate Fr. 39.00
*burro alle erbe fresche fatto in casa
patate novelle e contorno di verdure*

Il cordon bleu „Santana“ Fr. 33.00
patate fritte e contorno di verdure

Vitello Fr. 42.00

Il cordon bleu del boscaiolo Fr. 34.00
con porcini e lardo

Vitello Fr. 43.00

CARNE E SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

Il filetto di manzo dell'Australia alla griglia <i>variazione di verdure</i> <i>salsa bearnese fatta in casa</i> <i>patate fritte country</i>	Fr. 52.00
Lo sminuzzato di filetto di manzo dell'Australia <i>con salsa alle spugnole e</i> <i>risotto carnaroli mantecato</i>	Fr. 52.00
Lo chateaubriand di cervo “alla Franci” 250g <i>grigliato e tagliato a fette, salsa delicata béarnaise,</i> <i>contorni ricchi di verdure</i> <i>pommes frites</i> Questo piatto permette di servirsi da soli dal centro tavola	Fr. 52.00
Lo stufato di camoscio secondo antica ricetta della nonna <i>Spätzli, cavolo rosso, marroni e frutti</i>	Fr. 38.00
La sella di capriolo „Santana” a volontà! <i>Ricchi contorni di spätzli, salsa ai funghi, cavolo rosso, frutti e marroni</i>	Fr. 60.00
“Una festa per gli amanti della selvaggina” Lo stufato di marmotta a modo mio <i>Purea di patate fresco, cavolo rosso, frutti e marroni</i>	Fr. 58.00
La fondue di selvaggina (per 2 persone) (con brodo al vino rosso e spezie speciali) Carne di cerbiatto a volontà! <i>servita con 6 differenti salse fatte in casa e altrettanti differenti</i> <i>contorni sott'olio o sott'aceto</i> <i>Pommes frites, riso o spätzli</i>	Fr. 46.00 per persona

Vi auguriamo Buon Appetito!
Francesca, Bruno Schorta e tutto il team del Santana.