Santana

Albergo Ristorante Pizzeria

"Menu stagionale dello Chef"
"Saisonales Menü des Chefs"

Amuse-bouche

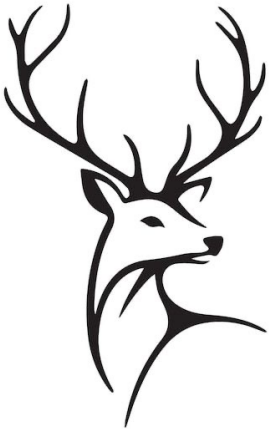
***

Variazione di specialità di selvaggina

Prosciutto di cinghiale, carne secca di cervo e salametti di cervo. Frutta stagionale e focaccia al rosmarino

Variation von Wildspezialitäten

Wildschweinschinken, getrocknetes Hirschfleisch und Hirschsalami. Saisonale Früchte und Rosmarin-Focaccia



***

Pappardelle

Ragù di capriolo

Pappardelle

mit hausgemachtem Rehragù

***

Filetto di cervo (AT)

Salsa ai frutti rossi e Merlot.

Spätzli, cavoletti di Bruxelles, cabis rosso, castagne e pera con marmellata ai ribes

Hirschfilet (AT)

Sauce aus roten Beeren und Merlot. Spätzli, Rosenkohl, Rotkabis, Kastanien und Birne mit Johannisbeerkonfitüre

***

Vermicelles di castagne

Gelato alla vaniglia e frutti rossi

Kastanien-Vermicelles, Vanilleeis und Waldbeeren

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Santana

Antipasti - *Vorspeisen*

	½	1
Carpaccio di cervo *Pesto di rosmarino e timo, coulis di mirtilli, rucola, scaglie di Gottardo e noci / 7, 8* ***Hirschcarpaccio*** *Rosmarin-Thymian-Pesto, Johannisbeer-Coulis, Rucola, Gottardo Kàse und Haselnuss*	28	36
Battuta di capriolo *tagliata al coltello con frutti rossi, Fettine di pane tostato e burro salato al timo / 1, 7, 8* ***Reh-Tartar*** *Von Hand fein geschnittenes Rehtatar mit aromatischen roten Beeren*	32	42
Millefoglie di zucca *blu di capra, nocciole tostate e prosciutto crudo di cinghiale / 7, 8, 12* ***Kürbis-Millefeuille*** *Ziegen-Blauschimmelkäse, geröstete Haselnüsse und Wildschwein-Rohschinken*		26
Tagliere di salumi dalla Mesolcina *Prosciutto crudo, carne secca, salame dolce, sottaceti /1, 12* ***Aufschnittplatte aus dem Misox*** *Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, eingelegtes gemüse*	19	26
Variazione di specialità di selvaggina *Prosciutto di cinghiale, carne secca di cervo e salametti di cervo, frutta stagionale / 1, 12* ***Variation von Wildspezialitäten*** *Wildschweinschinken, getrocknetes Hirschfleisch und Hirschsalami, saisonale früchte*	23	29
Focaccia calda al rosmarino */ 1* ***Warme Rosmarin-Focaccia***		8

Insalate - *Salat*

Insalata stagionale dello Chef ***Saisonaler Salat des Küchenchefs***	11	14
Insalata verde ***Grüner Salat***		9
Insalata formentino *Uova, prosciutto crudo croccante, noci e castagne / 3, 8, 10* ***Nüsslisalat*** *Ei, knuspriger Rohschinken, Walnüsse und Kastanien*	14	17

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Santana

Primi piatti - *Erste Gänge*

Spaghetti chitarra 26

Bolognese / 1, 3, 9 26

Carbonara / 1, 3, 7 28

Vongole / Venusmuscheln / 1, 14

Pappardelle 29

al ragù di capriolo / 1, 3, 9

Pappardelle mit hausgemachtem Rehragù

Tortello 29

Cuore di ricotta e limone al gambero, profumo di vaniglia e bisque di crostacei / 1, 2, 3,7, 9

Tortello
Ricotta-Zitronen-Herz, Garnelen, Vanille und Krustentier-Bisque

Gnocchi di patate

Gorgonzola, fichi e noci / Gorgonzola, Feigen und Walnüsse / 1, 3, 7, 8 19

Bolognese / Bolognese / 1, 3, 9 17

Pomodoro / Tomatensauce / 1, 3 16

Trofie liguri 26

Luganighetta di cervo, cavolo nero e formaggio del Gottardo mantecato / 1, 7, 8

Ligurische Trofie
Hirsch-Luganighetta, Schwarzkohl und cremig aufgeschlagener Gottardo-Käse

Menu bambini - *Kindermenü*

Chicken nuggets fatti in casa 17

Patate fritte / 1, 3

Hausgemachte Chicken Nuggets
Pommes frites

Penne 14

al pomodoro / 1

Penne mit Tomatensauce

Margherita 12

Formato baby a forma di coniglio /1, 7

Margherita
Baby-Format in Hasenform

Fatto in casa / Hausgemacht

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. *Alle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

I piatti principali - *Die Hauptgerichte*

CARNE

Filetto di cervo *(AT)* — *48*
Salsa ai frutti rossi e merlot. Spätzli, cavoletti di Bruxelles, cabis rosso, castagne e pera con marmellata ai ribes / 7

Rehfilet (AT)
Sauce aus roten Beeren und Merlot. Spätzli, Rosenkohl, Rotkabis, Kastanien und Birne mit Johannisbeerkonfitüre

---

Sminuzzato di camoscio CBT *(NZ)* — *46*
Spätzli, cavoletti di Bruxelles, cabis rosso, castagne e pera con marmellata ai ribes / 7

Geschmortes Gamsfleisch SV (NZ)
Spätzli, Rosenkohl, Rotkabis, Kastanien und Birne mit Johannisbeerkonfitüre

---

Cordon Bleu *(CH)* — *40*
Fontina e prosciutto cotto
Patate fritte, Verdura di stagione al vapore / 1, 3, 7

Cordon Bleu (CH)
Fontina und Schinken
Pommes frites, gedämpftes Saisongemüse

Burger Santana — *29*
Bun fatto in casa con sesamo nero, hamburger di manzo, cipolle caramellate, insalata, pomodoro
*Honey mustard **o** salsa barbecue*
Patate fritte / 1, 10, 11

Burger Santana
Hausgemachter Bun mit schwarzem Sesam, Rindfleischburger, karamellisierten Zwiebeln, Salat und Tomaten
*Honig-Senf-Sauce **oder** Barbecue Sauce*
Pommes frites

Sella di capriolo — *65 p.p*
Spätzli, castagne al caramello salato, cavoletti di Bruxelles, cabis rosso, pera e frutta mista — *Min 2p*
Patate fritte / 1, 3, 7, 12

Rehrücken
Spätzli, Marroni mit gesalzenem Karamell, Rosenkohl, Rotkohl, Birne und gemischtes Obst

---

OFFERTA DEL MESE

(su prenotazione)

Variazione di specialità di selvaggina

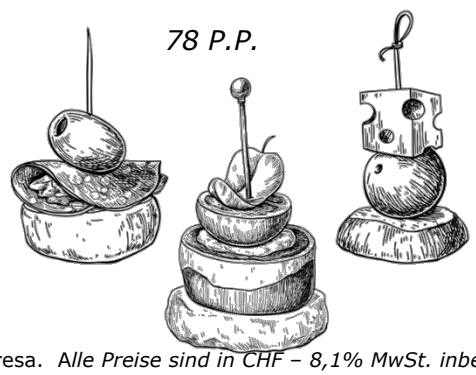
Prosciutto di cinghiale, carne secca di cervo e salametti di cervo, frutta stagionale

Sella di capriolo

Salsa ai porcini. Spätzli, cavoletti di Bruxelles, cabis rosso, castagne e pera con marmellata ai ribes

Tiramisù alle castagne

78 P.P.



I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. *Alle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Santana

Signature Grill

***Filetto di manzo** 44

***Rindsfilet** / 1*

***Tagliata di manzo 200g** 39

Rucola e grana

***Rindfleisch-Tagliata 200 g** / 7*
Rucola und Granakäse

***Entrecôte di manzo** 37

***Gegrilltes Rinds-Entrecôte** / 1*

***Rib Eye** 44

***Tomahawk** 2 p. ca. 800g – 1.5kg 100g – 13*

Attesa min. 30 minuti
Durante l'attesa viene servito un piccolo benvenuto dello chef

Wartezeit mind. 30 Minuten.
Als kleine Aufmerksamkeit servieren wir Ihnen in der Zwischenzeit einen Gruss aus der Küche.

***Contorni a scelta:**
- *Patate country fritte*
- *Patate novelle arrostite e schiacciate, profumate al rosmarino*
- *Verdura di stagione al vapore*
- *Riso basmati*

***Salsa a scelta:**
- *Demi-glace*
- *Cafè de Paris*
- *Salsa ai funghi*

Beilagen nach Wahl:
Country-Pommes
Geröstete und leicht zerdrückte Bratkartoffeln, mit Rosmarin
Gedünstetes Saisongemüse
Basmati-Reis

Saucen nach Wahl:
Demi-Glace
Café de Paris
Pilzsauce

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

PESCE

Tataki di tonno *36*
Cipolla di tropea in agrodolce e maionese all' a'nduja / 3, 4, 7, 10

Thunfisch-Tataki
Süss-sauer eingelegte Tropea-Zwiebel und 'Nduja-Mayonnaise

Scrigno di cozze *32*
Racchiuse in impasto di pizza. Salsa al vino bianco / 1, 3, 7, 14

Muschel-Schatzkästchen
Miesmuscheln in Pizzateig gebacken mit Weissweinsauce

Fritto di Mare */ 1, 2, 4, 14* *39*

Frittierte Meeresfrüchte

A seconda del pescato, selezione di pesce fresco dello chef Prezzo su richiesta
Griglia / alla mediterranea

Orata / 4
Branzino / 4
Sogliola / 4

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Santana

FONDUE IS CALLING

Fondue Moitié Moitié *24 p.p*
50 % Gruyère e 50 % Vacherin Friborgese, vino bianco, kirsch
50 % Gruyère und 50 % Vacherin Fribourgeois, Weisswein, Kirsch

Fondue al chilli *26 p.p*
Formaggi di montagna, Sambel Olek, vino bianco
Bergkäse, Sambal Oelek, Weisswein

Fondue al Merlot Ticinese *27 p.p*
Misto di formaggi dell' Alpe, Merlot Ticinese, Grappa
Käsemischung von der Alp, Tessiner Merlot, Grappa

Fondue ai porcini *28 p.p*
Misto di formaggi dell'Alpe, kirsch
Käsemischung von der Alp, Kirsch

Fondue al formaggio di montagna e carne secca della Mesolcina *29 p.p*
Formaggi di diverse stagionature di Toggenburg, carne secca dei Grigioni, vino bianco, kirsch
Käse verschiedener Reifegrade aus dem Toggenburg, Bündner Trockenfleisch, Weisswein, Kirsch

Fondue al tartufo *32 p.p*
Fondue tradizionale, tartufo estivo, vino bianco, kirsch
Traditionelles Käsefondue, Sommertrüffel, Weisswein, Kirsch

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Santana

Pizza

Marinara *13*
Pomodoro, aglio, origano / 1
Tomaten, Knoblauch, Oregano

Margherita *14*
Pomodoro, mozzarella / 1, 7
Tomaten, Mozzarella

Napoli *17*
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive / 1, 7, 4
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven

Prosciutto *17*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, Schinken

Prosciutto e funghi *18*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

Gorgonzola *17*
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola

Americana *17*
Pomodoro, mozzarella,Würstel, patatine country fritte / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites

Tonno e cipolle *18*
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle / 1, 4, 7
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Diavola *18*
Pomodoro, mozzarella, salame piccante / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Prosciutto crudo *21*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / 1, 7
Tomaten, Meeresfrüchte, Oliven

Frutti di mare *26*
Pomodoro, frutti di mare, olive / 1, 7, 14
Tomaten, Mozzarella, roher Schinken

Santana *18*
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola

D'Autunno *27*
Crema di zucca, mozzarella, salametto di cervo, blu di capra, miele di castagne e noci / 1, 7, 8
Kürbiscreme, Mozzarella, Hirschsalami, Ziegen-Blauschimmelkäse, Kastanien Hönig und Walnüsse

Mesolcina *26*
Pomodoro, mozzarella, speck, porcini, rucola / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinkpilze, Rucola

Nostrana di Roveredo *23*
Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, datterini gialli e rossi, burrata / 1, 7, 8
Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, gelbe und rote Datteltomaten, Burrata

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Santana

Maialina della Valle *24*
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, pancetta / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Wurst, Pancetta

Sharon's *24*
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, burrata / 1, 7
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Burrata

Moesa Volley *21*
Base carbone, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico / 1, 7
Kohleteig, Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum.

San Bernardino *26*
Mozzarella, carpaccio di cervo, rucola, scaglie di grana / 1, 7
Mozzarella, Hirsch-Carpaccio, Rucola, Grana

Tartufo Nero *32*
Crema di zucca, mozzarella, porcini, lardo di colonnata, tartufo nero, salsa verde / 1, 7
Kürbiscreme, Mozzarella, Steinpilze, Lardo, schwarzer Trüffel und grüne Sauce

Yuzu & Gamberi *29*
Mozzarella, salsa d'arancia, gamberi al brandy, julienne di finocchi, zeste di yuzu / 1, 2, 7
Mozzarella, Orangensauce, Garnelen mit Brandy, Fenchel-Julienne und Yuzu-Zeste

Il Cacciatore *27*
Mozzarella, chiodini, prosciutto di cinghiale, chips di Parmigiano, stracciatella di bufala/ 1, 7
Mozzarella, Samtfussrüblinge, Wildschweinschinken, Parmesanchips und Büffel-Stracciatella

Calzone *19*
Mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, uovo / 1, 3, 7
Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champignons, Ei

Quattro Formaggi *18*
Mozzarella, Emmental, gorgonzola, Panna / 1, 7
Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Rahm

Quattro Stagioni *18*
Mozzarella, Pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi / 1, 7
Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze, Artischocken

Vegetariana *18*
Mozzarella, Pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni / 1, 7
Mozzarella, Tomaten, Aubergine, Zucchetti, Paprika

Specialità / Spezialität

Impasto senza glutine / Glutenfreir Teig *3*

Impasto al carbone / Kohlteig *2*

Mozzarella senza lattosio / Laktosefreie Mozzarella *2*

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Santana

Formaggi e dolci golosità - *Käse und süsse Leckerbissen*

Piccola degustazione di formaggi *16*
Chutney del giorno / 7

Kleine Käsedegustation
Tages-Chutney

Brownie al caramello salato *12*
Gelato Caramelita / 1, 3, 7, 8

Salzkaramell-Brownie
Caramelita-Eis

Tiramisù alle castagne *1, 3, 7* *13*

Soufflé al cioccolato *10.50*
gelato alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco

Schokoladen-Soufflé
Vanilleeis mit Waldbeerenjus

Vermicelles di castagne *13*
Salsa ai frutti di bosco e meringa

Vermicelles mit Waldbeerenjus und Meringue

Crêpes Suzette *21 p.p*
2 crêpes a persona, flambées con salsa all'arancia e gelato alla vaniglia
Tempo di attesa: ca. 15 minuti — minimo 2 persone

Crêpes Suzette
2 Crêpes pro Person, flambiert mit Orangensauce und Vanilleeis
Wartezeit: ca. 15 Minuten – Mindestbestellung für 2 Personen

I prezzi sono in CHF – IVA 8,1% compresa. A*lle Preise sind in CHF – 8,1% MwSt. inbegriffen.*

Piccolo glossario gastronomico

Coulis: *Salsa liscia e concentrata ottenuta da frutta.*

Amuse-bouche: *Piccolo assaggio offerto dallo chef come benvenuto.*

Zeste: *Parte esterna e colorata della buccia degli agrumi.*

Millefoglie: *Preparazione composta da diversi strati sovrapposti.*

Bisque: *Salsa o crema saporita a base di crostacei.*

Tataki: *Tecnica in cui pesce vengono scottati rapidamente all'esterno, lasciando l'interno poco cotto.*

Demi-glace: *Salsa bruna ottenuta dalla lunga riduzione di fondo, dal gusto inteso e concentrato.*

Julienne: *Taglio degli alimenti in strisce sottili e regolari.*

Crêpes Suzette: *Crêpes servite con salsa all'arancia tradizionalmente flambate al momento del servizio.*

Chutney: *Preparazione agrodolce a base di frutta, aromatizzata con spezie.*

LISTA ALLERGENI

Informazioni per i nostri ospiti

Per garantire la massima trasparenza e sicurezza alimentare, riportiamo di seguito la legenda ufficiale degli allergeni presenti nei nostri piatti.

Numero	Allergene
1	Glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte / Lattosio
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Solfiti
13	Lupini
14	Molluschi

Per esigenze alimentari specifiche o intolleranze, il nostro staff sarà lieto di assistervi.

✦ ✦ ✦