

Benvenuti al Santana

ANTIPASTI

La bruschetta della casa da 23 a 28
secondo la proposta del giorno

Il tartar misto di cervo e manzo sulla bruschetta 27 / 40

L'insalata dello Chef 23 / 33
*con sminuzzato di filetto di cervo,
speck, croûtons, uva e uovo*

L'insalata del giorno

Ulteriori proposte stagionali anche per vegetariani

LA PASTA FATTA IN CASA

I pizzoccheri alla Brün 23 / 29

Le tagliatelle fresche al tartufo nero 24 / 29

Le tagliatelle fresche
con salmone di Lostallo, zucchine e zafferano 23 / 29

Ulteriori proposte stagionali anche per vegetariani

PESCE

Il salmone di Lostallo cotto a bassa temperatura 41
salsa al vino bianco, zafferano e limone
con riso bianco e venere e bouquet di verdure

SPECIALITÀ DI CARNE

Le costole d'agnello 43
alle erbe aromatiche guarnito con la fantasia dello chef

Il cordon bleu „Santana“ 36
impanata di lonza di maiale
ripieno di prosciutto cotto e formaggio fontina
patate fritte country e verdure

La tagliata di manzo svizzero	200gr:	40
<i>salsa al pepe della valle Maggia</i>	250gr:	48
<i>oppure burro alle erbe</i>	300gr:	58
<i>patate fritte country e bouquet di verdure</i>		

SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

Il cordon bleu di cervo	44
<i>ripieno di porcini e speck e formaggio fontina</i>	
<i>patate fritte country e bouquet verdure</i>	

La sella di cervo „Santana”
52
<i>salsa al vino rosso, sambuca e olandese</i>
<i>patate fritte country e bouquet verdure</i>

Lo spiedino di cervo	41
<i>Tre differenti salse</i>	
<i>Patate fritte e bouquet verdure</i>	

Il nostro voul-au vent	45
<i>ripieno di sminuzzato di filetto di cervo</i>	
<i>e salsa cremosa alle spugnole</i>	
<i>adagiato su un letto di risotto e bouquet di verdure</i>	

La fondue di selvaggina (minimo 2 persone) (con brodo al vino rosso e spezie speciali)

Carne di vitello di cervo		
<i>servita con 6 differenti salse fatte in casa e altrettanti differenti</i>		
<i>contorni sott'olio o sott'aceto</i>		
<i>Patate fritte , riso o spätzli</i>	per persona	350g
		57

supplemento di carne per 100g 8
con carne mista di cervo e manzo 65

Essendo un piccolo team per motivi d'organizzazione è gradita la riservazione
riservare al numero telefonico 091 827 32 58
oppure indirizzo mail info@hotel-santana.ch

ORARIO DI APERTURA : Dal martedì al sabato dalle 18:30 – 23:30
Possibilità per pranzi su riservazione a partire da 10 persone

I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri
Se avete domande riguardanti la provenienza delle carni chiedete pure a noi