



# La carta del ristorante Monte Verità




## Per cominciare

- Variazione di pesci affumicati su carpaccio di zucca agli amaretti** 19.00  
Variation von geräucherte Fische auf Kürbis Carpaccio mit Amaretti
- Suprema di piccione marinata al vino di Porto su insalatine autunnali e melograno** 19.00  
In Portwein marinierte Tauben Suprême auf Herbstsalate mit Granatapfel
- Uovo affogato su topinambur trifolati con salsa cremosa al mais**   17.00  
Pochiertes Ei auf sautierte Topinambur mit cremiger Maissauce

## Insalate



- Insalata ricca con petto di pollo croccante** 19.00  
Grosser Salatteller mit knusprigen Hähnchenfilets
- Insalata ricca con formaggio fresco di capra**   19.00  
Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse
- Insalata verde**   7.00  
Grüner Salat
- Insalata mista**   8.50  
Gemischter Salat

## Zuppe




- Crema di zucca e vongole profumata allo zenzero**  14.00  
Kürbis Cremesuppe mit Venusmuscheln aromatisiert mit Ingwer
- Brodo ristretto di verdura**   10.00  
Guarnizioni a scelta: uovo, verdure, pasta, crostini, prezzemolo, sherry  
Gemüsekraftbrühe  
Garnituren Auswahl: Ei, Gemüse, Pasta, Croutons, Petersilien, Sherry

# La carta del ristorante Monte Verità

## I nostri primi








- In sCENA con il clown, dedicato a Dimitri**    
**Risotto con pistilli di zafferano e coulis di lamponi** 19.00  
**Pesto di sedano e riso venere soffiato**  
Risotto mit Safranblüten und Himbeer – Coulis  
Sellerie-Pesto und knusprigem Venus Reis
- Tagliatelle ai funghi porcini freschi**  18.00  
Tagliatelle mit frische Steinpilze
- Paccheri al brasato di cinghiale profumato al ginepro** 19.00  
Wildschweinragout Paccheri-pasta aromatisiert mit Wacholderbeeren
- Gnocchi di zucca con fonduta di formaggella montanara al cumino**  19.00  
Hausgemachte Kürbisgnocchi in Bergkäse-Kümmel Fondue
- Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto** 12.00  
*Wir freuen uns Ihnen die halbe Portion als Vorspeise servieren zu können*

## Piatti principali e specialità


- Rib-Eye di manzo ai frutti di sottobosco** 45.00  
**Spetzli al burro e verdure di stagione glassate**  
Rinds-Rib-Eye Steak mit Beeren  
Spätzli und glasiertes Gemüse der Saison
- Filetto di cervo saltato con salsa ai funghi**  
**Spetzli al burro** 41.00  
**Cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, castagne glassate e mele sciroppate**  
Kurzgebratenes Hirschfilet mit Pilzsauce  
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohle, glasierte Kastanien und in Sirup eingelegte Äpfel
- Filetto di ombrina su cavolo nero con patate al vapore**  39.00  
**in guazzetto ai semi di finocchio**  
Umberfischfilet auf schwarzem Kohl mit gedämpften Kartoffeln in „Fenchel Guazzetto“
- Con la classe del Barone**  
*min. 2 persone, solo alla sera / min. 2 Personen, nur Abends*
- Sella di capriolo servito negli storici servizi del Monte Verità** 45.00  
**Salsa al Whisky nostrano** p.p.  
**Spetzli e contorni di stagione**  
Rehrücken in den Monte Verità historischen Tiegeln serviert  
Tessiner-Whiskysauce  
Spätzli und Saisonale Beilagen
- Meraviglia Vegetabiliana**   32.00  
**Polpette di tofu su salsa ai porcini con farinata di ceci alla verza**  
Tofu Frikadellen auf Steinpilzsauce und Kichererbsen „Farinata“ mit Kohl

# La carta del ristorante Monte Verità

## Dessert e dolci

<b>Piatto di formaggi misti guarniti</b>   Garnierter Käseteller	14.00
<b>Gelato di fichi nel fagottino fritto</b>  con castagne caramellate e salsa al profumo di Tonka Frittiertes Feigen-Eis Täschchen mit Karamellisierte Kastanien Tonkabohnen aromatisierte Sauce	12.00
<b>Bônnet alla piemontese con cilindro alla spuma di spezie e pere</b>  „Bonet nach Piemonteser Art“ und Gewürz-Mousse mit Birnen	12.00
<b>Semifreddo alla liquirizia con tisana fredda ai frutti di bosco</b>   Lakritz Parfait auf kalten Waldfrüchtentee	12.00
<b>Torta al cioccolato</b>  Hausgemachter Schokoladenkuchen	9.00

## La carta per i nostri piccoli ospiti

<b>Pasta al pomodoro</b>  Pasta mit Tomatensauce	12.00
<b>Petto di pollo impanato e patate fritte</b> Paniertes Pouletbrust mit Pommes frites	18.00
<b>Coppa di gelato bimbo "Kids Dream"</b> Kinder Eis "Kids Dream"	6.50

# La carta del ristorante Monte Verità

**Proposta vegetariana** 

Vegetarisches Gericht

**Proposta vegana** 

Veganes Gericht

**Proposta senza glutine** 

Glutenfreies Gericht

**Dichiarazione di provenienza carne / Herkunft Fleisch**

**Pollo / Geflügel:** CH

**Manzo / Rind:** CH

**Piccione / Taube:** F

**Cervo / Hirsch:** AT / D

**Capriolo / Reh:** AT / D

**Cinghiale / Wildschwein:** D

**La carne utilizzata non è trattata con ormoni stimolanti di crescita e/o con antibiotici o altre sostanze antimicrobiche stimolatrici della crescita.**

Das Fleisch ist nicht mit Wachstum Förderer und/oder Antibiotika behandelt.