

la Cantonàl 38
6677 Aurigeno
tel. 091 756 50 00
locandavilladepoca@gmail.com
www.hotel-villadepoca.ch



Villa d'Epoca

locanda

Elisabetta Martinoli

piatto rassegna CHF 33

luganiga di cinghiale
con polenta e porcini trifolati

*Wildschweinluganiga
mit Polenta und sautierten Steinpilzen*

menu rassegna CHF 69

crema di porcini con crostini e speck
ravioli di pasta saracena ripieni di ricotta e mascarpone
con funghi porcini
filetto di cinghiale con salsina al vino rosso e porcini
trifolati accompagnato da polenta o tagliatelle

*Steinpilzcremesuppe mit Croutons und Speck
Ravioli aus Buchweizenmehl gefüllt mit Ricotta
und Mascarpone, serviert mit Steinpilzen
Wildschweinluganiga
mit Polenta und sautierten Steinpilzen
dazu Polenta oder Tagliatelle*

2 portate / Gänge CHF 47-57

vini consigliati

ampia scelta di vini ticinesi e alcuni vini italiani
*Grosse Auswahl an Tessiner Weinen
und einigen italienischen Weinen*

specialità

tartare di luganiga
gnocchi di patate con gamberoni e verdure dell'orto
coniglio arrosto con patate al rosmarino
o polenta ticinese
stinco di agnello con polenta ticinese

*Luganiga-Tartar
Kartoffelgnocchi mit Riesengarnelen
und Gemüse aus dem Garten
Gebratenes Kaninchen mit Rosmannkartoffeln
oder Tessiner Polenta
Lammhaxe mit Tessiner Polenta*

chiuso martedì - è gradita le riservazione

via Vallemaggia 70
6670 Avegno
tel. 091 780 74 21
info@grottoalbosco.com
www.grottoalbosco.com



Al Bosco

grotto
Christian Notari

**piatto
rassegna
CHF 27.50**

tagliatelle fatte in casa
al ragù di luganighetta di cinghiale nostrano

**menu
rassegna
CHF 64**

carpaccio di capriolo
e funghi porcini trifolati
filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi,
spaetzle fatti in casa ed i suoi contorni
tiramisù alle castagne

**vini
consigliati**

vasta scelta di vini ticinesi ed italiani

specialità

sella di capriolo "al Bosco"
ed i suoi contorni, minimo 2 persone,
solo su prenotazione - CHF 64 p.p.
coniglio al forno alla Ciao Beer
ossobuco di vitello

chiuso domenica sera, lunedì tutto il giorno
e martedì a pranzo

via Strada Vecchia 10
6675 Cevio
tel. 091 754 11 65
castellocevio@bluewin.ch



Castello

osteria pizzeria

Nunzio e Nicole Longhitano

piatto rassegna CHF 44

"IL TRIS" filetti di capriolo, cinghiale e cervo
con spätzli fatti in casa o tagliatelle
e contorno tradizionale della selvaggina

*"IL TRIS" Reh- Wildschwein- und Hirschfilett
mit hausgemachten Spätzli
oder Tagliatelle und traditionelle Wildbeilagen*

menu rassegna CHF 73

antipasto misto di selvaggina
tagliatelle di farina di castagne con funghi porcini
controfiletto di capriolo con spätzli fatti in casa
e contorno selvaggina tradizionale
sorbetto all'uva con grappa nostrana

*Gemischte Wildvorspeise
Tagliatelle aus Kastanienmehl mit Steinpilzen
Rehentrecôte mit hausgemachten Spätzli
und Wildbeilagen
Traubensorbet mit Grappa*

vini consigliati

ampia scelta di vini ticinesi
come qualche goccia dall'Italia, Francia e Spagna

*Grosse Auswahl an Tessiner Weinen
sowie einige Tropfen aus Italien, Frankreich und Spanien*

specialità

selvaggina	la sella di capriolo min 2 pers - 1 giorno prima marmotta min 5 pers - 5 giorni prima
settembre	rassegna del risotto
novembre	rassegna della capra
tutto l'anno	fegato di vitello alla veneziana cordon-bleu di maiale con formaggio della vallemaggia

<i>Wildspezialitäten</i>	<i>Rehrücken min. 2 Personen - 1 Tag Vorbestellung</i>
<i>September</i>	<i>Risotto Wochen</i>
<i>November</i>	<i>Ziegen Wochen</i>
<i>Das Ganze Jahr</i>	<i>Kalbsleber nach Venezianischer Art Cordon Bleu vom Schwein mit Vallemaggia Käse</i>

chiuso giovedì

via Cantonale 1
6673 Maggia
tel. 091 753 21 87
info@ristorante-quadrifoglio.ch
www.ristorante-quadrifoglio.ch



Quadrifoglio

ristorante

Marco Moreira

piatto rassegna CHF 43

tris di medaglioni (cervo, capriolo e cinghiale)
riduzione di merlot rosso ticinese, castagne glassate,
funghi misti, spätzli, cavolo rosso, mela
e marmellata di ribes fatta in casa

*Medaillons-Trio (Hirsch, Reh und Wildschwein)
Tessiner Merlot-reduktion, glasierten Kastanien,
gemischten Champignons, Spätzli, Rotkohl, Apfel
und Hausgemachter Johannisbeer Marmelade*

menu rassegna CHF 62

amouse bouche

pappardelle fatte in casa al ragù di selvaggina
su fonduta di Castelmagno

tris di medaglioni (cervo, capriolo e cinghiale)
riduzione di merlot rosso ticinese, castagne glassate,
funghi misti, spätzli, cavolo rosso, mela
e marmellata di ribes fatta in casa

mousse alle castagne, mini-mandarini caramellati
e croccante alle noci

Amouse Bouche

*Hausgemachte Pappardelle mit Wild tagout
und Castelmagno-Fondue*

*Medaillons-Trio (Hirsch, Reh und Wildschwein)
Tessiner Merlot-reduktion, glasierten Kastanien,
gemischten Champignons, Spätzli, Rotkohl, Apfel
und Hausgemachter Johannisbeer Marmelade*

*Kastanienmousse, karamellisierte mini-Mandarinen
und Knackige Walnüsse*

vini consigliati

Alisso, merlot-cabernet sauvignon, Ticino

Il Bruciato, cabernet sauvignon, merlot, syrah, Toscana
Cottas riserva, Touriga National, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Portogallo (Douro)

specialità

hamburger e piatti mediterranei

Hamburger und Mediterrane Gerichte