

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



Quadrifoglio

ristorante

piatto rassegna CHF 42.50

sfere croccanti di cinghiale su fonduta di Castelmagno, pere caramellate e noci pecan

Knusprige Wildschweinbällchen auf Castelmagno-Fondue, karamellisierten Birnen und Pekannüssen

menu rassegna CHF 85

entrée di benvenuto

carpaccio di cervo marinato con castagne glassate e composta di bergamotto

medaglione di cinghiale
brasato al Merlot del Ticino
con polenta taragna,
composta di fichi e mele in agrodolce

pannacotta alla castagna
con croccante al fondente e marmellata di ribes

Amouse Bouche

*Mariniertes Hirschcarpaccio mit
glasierten Kastanien und Bergamottenkompott*

*In Tessiner Merlot geschmortes Wildschweinmedaillon
mit Polenta Taragna, Feigenkompott und
süß-sauer eingelegten Äpfeln*

*Kastanien-Panna-cotta mit
Zartbitterschokoladen-Krokant und
Johannisbeerkonfitüre*

vini consigliati

Merlot Ticino, 100% Merlot del Ticino
cantine Scalmazzi Ticino
1 dl - CHF 8 / 2 dl CHF 14.50
bottiglia CHF 48

Felciaino Bolgheri, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet francese, cantine Bolgheri Italia
1 dl - CHF 10 / 2 dl - CHF 18
bottiglia CHF 60

specialità

pizze contemporanee, classiche e gourmet
e piatti regionali