



CAPOLINEA
RESTAURANT · BAR & MERCATO

HERBSTKARTE (nur abends)

antipasti

carpaccio di cervo con funghi tiepidi
hirsch carpaccio mit lauwarmen pilzen
deer carpaccio with tepid mushrooms
23/29

pasta

pappardelle con ragù di selvaggina
pappardelle mit wildragout
pappardelle with venison ragù
26.50

risotto con zucca e gorgonzola
kürbis-gorgonzola-risotto
pumpkin and gorgonzola risotto
🌿 24.50

**cappelletti di cinghiale con
funghi e pomodorini**
*wildschwein-cappelletti mit
frischen pilzen und cherry tomaten*
wild boar cappelletti with mushrooms
and cherry tomatoes
26.50

**variazione autunnale con funghi freschi,
"spätzli" all'uovo fatti in casa e
cavolo rosso**
*herbstliche variation mit waldpilzen,
rotkraut und hausgemachten eierspätzli*
autumn variation with wild mushrooms,
red cabbage and
homemade egg «spätzli» (noodles),
🌿 24.50

carne

tagliata di cervo
hirsch-tagliata
deer tagliata
42

medaglioni di capriolo
reh-medailleurs
deer medallions
44

carrè di cervo
rosa gebratener hirschrack
rack of deer rare roasted
42

**con "spätzli" all'uovo
fatti in casa con cavolo
rosso**
*mit hausgemachten
eierspätzli, rotkraut und
waldpilzen*
with homemade
egg «spätzli» (noodles),
red cabbage and wild
mushrooms

Deklaration Wildfleisch: CH / AT

🌿 vegetarisch