

**IL MENU ARTUSIANO  
L'ARTE DEL MANGIAR BENE**

Ecco un esempio della scelta del Menu Artusiano proposto dal Ristorante Stazione di Bioggio per il periodo a cavallo tra settembre e ottobre. La ricca e variata lista viene variata quasi totalmente ogni 5-6 settimane per mantenere il più possibile la stagionalità dei prodotti e delle pietanze. Il particolare menu, che il ristorante propone con il sottotitolo "L'arte del mangiar bene", viene proposto completo a 65 franchi, oppure senza il primo piatto o l'antipasto a 56 franchi.

**Antipasti**

Il grande Buffet "Stazione" degli antipasti

Antipasto del cacciatore con le terrine, salumi di selvaggina e prosciutto di cinghiale

Tonno affumicato con fettine di zucca marinata

Carpaccio di cervo con caprino e salsa ai mirtilli rossi



*Tra le specialità del ristorante vi è anche il risotto servito direttamente al tavolo dalla forma di Grana padano.*

**Primi**

Risottino alla parmigiana con funghi porcini servito nella forma di Grana padano

Gnocchetti fatti in casa alle ortiche con salsa di noci

Ravioloni di selvaggina al burro di ginepro

Pappardelle al sugo di fagiano

**Secondi**

I tre medaglioni di selvaggina capriolo, cervo e cinghiale con tipici contorni

Spiedino di capriolo con chanterelle

Tagliata di manzo alla griglia con salsa bernese

*Franco Maspoli è il responsabile del Ristorante Stazione di Bioggio.*

Maialino da latte al forno

Misto pesce alla griglia con coda di rospo, filetto d'orata e trancio di salmone

Fagottino di cernia e gallinacci

(I piatti sono guarniti con patate o riso o spätzli e verdura di stagione)

**Dessert fatti in casa**

Sorbetto a scelta

Semifreddo al pistacchio con croccante

Caldo sogno di castagne con gelato vaniglia

Tiramisù

Crema catalana

Fragole a piacere

Carpaccio d'ananas on gelato al cocco

Frutti di bosco a piacere