

# LE NOSTRE PROPOSTE FISSE...

Insalata Verde / Mista  
5.- / 7.- Chf

\*\*

Formaggino alto / basso  
6.-Chf

\*\*

Salamino di maiale o cervo o cinghiale  
6.- Chf

\*\*

Zincarin con miele e pane bruschettato  
8.- Chf

\*\*

Lardo e miele  
15.- Chf

\*\*

Ardesia di formaggi delle Valli,  
con confettura fatta in casa  
15.- Chf

\*\*

Tagliata di salumi nostrani  
servita con sott'aceti  
18.- Chf

\*\*

Minestrone di verdure con pancetta  
9.- Chf

# I CLASSICI

## i RISOTTI

al parmigiano

18.- Chf

allo zafferano

19.- Chf

ai funghi porcini

25.- Chf

\*\*

## LE TAGLIATELLE

con sugo di pomodoro

16.- Chf

con salsa ai funghi porcini

23.- Chf

\*\*

## LE SCALOPPINE DI MAIALE

al marsala

27.- Chf

al vino bianco

27.- Chf

ai funghi porcini

30.- Chf

## **ANTIPASTI**

Frittatina tiepida  
Ai funghi porcini e cipolle  
15.- Chf

\*\*

Crema di barbabietola rossa  
Con perla di panna acida  
13.- Chf

## PRIMI PIATTI

Risotto mantecato al taleggio nostrano  
Con nido di prugne bagnate al merlot  
(Mattiolo Rosso)

29.- Chf



\*\*

Ravioli di magro  
con ragù di cervo e castagne

23.- Chf

## **SECONDI PIATTI**

Filetto di vitello marinato alla senape  
“cotto a bassa temperatura”  
Patate novelle al forno  
Verdure di stagione  
39.- Chf

\*\*

Sminuzzato di maiale con arancio e uvetta  
Aromatizzato al Grand Marnier  
Crostone di polenta dello Chef  
32.- Chf

**E PER CONCLUDERE...**

## QUALCOSA DI DOLCE

Semifreddo dello Chef  
“Incöo al fù inscì”

14.- Chf

\*\*

Torta morbida di castagne  
Con gelato ai cachi “fatto in casa”  
& doppia panna della gruyère

12.- Chf

\*\*

Sorbetto al melograno “fatto in casa”  
Bagnato al melogranino nostrano

8.- Chf

\*\*

Dolce della casa

\*\*

Affogato al caffè servito con panna montata

8.- Chf

\*\*

Gelati / Sorbetti  
3.- Chf a pallina  
Correzione + 2.- Chf

# **SU RISERVAZIONE POTETE TROVARE**

Polenta dal paiolo

Tartare tagliata al coltello

Chinoise di carne

Selvaggina (Periodo invernale)

Carni

Fritto misto di mare o di lago

Menù vegetariani o vegani

Pasticceria

È tanto altro...

## **SIAMO ANCHE DISPONIBILI PER**

Aperitivi

cene aziendali

compleanni

catering

buffet

ed altro ancora.

Gentile ospite,

Su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla sulla provenienza delle nostre carni, che sono principalmente CH e IT; o sugli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze.