

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

Roast-beef di manzo
Servito con salsa tartara "fatta in casa"
22.- Chf

**

Crema di patate e porri dell'orto
13.- Chf

PRIMI PIATTI

Risotto al pesto “fatto in casa”
Mantecato alla panna
25.- Chf

**

Fusilli ubriachi
Fusilli integrali con salsa di panna,
vino e speck tirolese
22.- Chf

SECONDI PIATTI

Filetti di persico al burro
Maionese alla provenzale “fatta in casa”
Riso bianco
Verdure di stagione
30.- Chf

**

Petto di pollo marinato
alle erbe della Valle di Muggio
Patate novelle al forno
verdure di stagione
26.- Chf



E PER CONCLUDERE...

QUALCOSA DI DOLCE

Frollina con confettura
“fatta in casa”

12.- Chf

**

Panna cotta con gelatina
di birra “fatta in casa”

12.- Chf

**

Sorbetto di stagione “fatto in casa”
Bagnato con la sua correzione

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.