

LE PROPOSTE FISSE

Insalata verde / mista

5.- / 7.- Chf

**

Formaggino basso / alto

6.- Chf

**

Salamino di maiale, cervo o cinghiale

7.- 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

Risotto al parmigiano

18.- Chf

**

Risotto allo zafferano

19.- Chf

**

Risotto ai funghi porcini

25.- Chf

LE TAGLIATELLE

con sugo al pomodoro

16.- Chf

**

con salsa ai funghi porcini

23.- Chf

ANTIPASTI FREDDI

Roast-beef di manzo all'inglese
accompagnato da
maionese al miele e germogli

21.- Chf

**

Ratatouille di verdure con pinoli
Accompagnata da bruschette di pane

17.- Chf

PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di cinghiale

Serviti con burro dell'Alpe

& salvia viola dell'orto

25.- Chf

**

“CACCIA AL RISOTTO”

Risotto al formaggino della V. di Muggio e noci

25.-Chf

**

Risotto allo Zincarlin della V. di Muggio e luganighetta

29.- Chf

SECONDI PIATTI

Bratwurst di San Gallo

Con salsa di cipolle e patate al forno

30.- Chf

**

Entrecôte d'agnello con salsa alla cacciatora

Patate al forno e verdure di stagione

42.- Chf

E PER CONCLUDERE...

QUALCOSA DI DOLCE

Tiramisù della casa

12.- Chf

**

Dolce della casa

**

Affogato al caffè servito con panna montata

8.- Chf

**

Sorbetto di stagione “fatto in casa”

bagnato con la sua correzione

8.- Chf

**

Gelati / Sorbetti

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

SU RISERVAZIONE POTRETE TROVARE

Polenta dal paiolo
Tartare tagliata al coltello
Chinoise di carne
Selvaggina (periodo autunno-inverno)
Carni varie
Fritto misto di mare
Menù vegetariani o vegani
Pasticceria

Misto di selvaggina al gueridón
(filetti di cervo, capriolo e cinghiale)
Servito in due volte con contorni

e tanto altro...

SIAMO ANCHE DISPONIBILI PER

Aperitivi
Cene aziendali
Compleanni
Catering
Buffet
e altro ancora

- **Ticino a tavola** -

“Noi partecipiamo a Ticino a tavola promuovendo i prodotti locali: molti dei nostri piatti sono a base di materie prime ticinesi. Ogni singolo prodotto del piatto di questa rassegna è Ticinese e nostrano”

**

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.



Ristorante
Lattecaldo
—  —