

LE PROPOSTE FISSE

Insalata verde / mista

5.- / 7.- Chf

**

Formaggino basso / alto

6.- Chf

**

Salamino di maiale, cervo o cinghiale

7.- Chf

**

Zincarlin con miele e pane bruschettato

8.- Chf

**

Lardo e miele

15.- Chf

**

Ardesia di formaggi delle Valli,

con confettura fatta in casa

16.- 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

Tartare di manzo (150g)

Condita con crema di tartufo estivo
e uovo di quaglia FR

Bruschette della Valle e burro alle erbe "fatto in casa"

28.- Chf

**

Spiedino di mozzarella di bufala
e sedano rapa stufata alla birra

Su specchio di crema di ceci

19.- Chf

PRIMI PIATTI

Risotto “Romagna mia”

Mantecato allo stracchino con crema di pesto di rucola
e vela di prosciutto croccante

32.- Chf

**

Risotto mantecato al formaggio “Ubriaco”

28.- Chf

SECONDI PIATTI

Scaloppine di maiale al marsala
Patate al forno e verdure di stagione
28.- Chf

**

Coniglio nostrano a la “Lattecaldo”
Con purea di sedano rapa
e germogli di barbabietola
35.- Chf

E PER CONCLUDERE...

Ristorante
Lattecaldo
—  —

SU RISERVAZIONE POTRETE TROVARE

Polenta dal paiolo
Tartare tagliata al coltello
Chinoise di carne
Selvaggina (periodo autunno-inverno)
Carni varie
Fritto misto di mare (escluso periodo invernale)
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.

