

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

16.- Chf

**

Tagliata di salumi nostrani

servita con sott'aceti

18.- Chf

**

Minestrone di verdure con pancetta

10.- 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

LA TARTARE DI MANZO

Servita con burro dell'Alpe
e pane della Valle bruschettato

150g / 19.- Chf

300g / 35.- Chf

ANTIPASTI

Tortino di polenta dal cuore morbido allo zola
Servito con sole di prosciutto crudo nostrano

17.- Chf

**

Paté di vitello della casa
Con mousse di ricotta del Penz
E confettura di zucca “fatta in casa”

18.- Chf

PRIMI PIATTI

Risotto al nero di seppia
Con crema di romanesco
e battuta di gameberoni

29.- Chf

**

Pasta dello Chef
“incöö al fu insci”

22.- Chf

SECONDI PIATTI

Guancetta di manzo

Glassata al miele di 30 anni

Con purea di patate “fatta in casa”

34.- Chf

**

-Filetto di manzo

su funghi porcini in salsa alla panna

Patate al forno

Verdure di stagione

42.- Chf

E PER CONCLUDERE...

QUALCOSA DI DOLCE

Bavarese alle castagne

Su specchio di riduzione al mirto

15.- Chf

**

“Cannolo siciliano”

Ripieno di crema al pistacchio e arancio candito

12.- Chf

**

Sorbetto alla zucca e amaretto

Bagnato al disaronno

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 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.

