

## LE PROPOSTE FISSE

Insalata verde / mista

5.- / 8.- Chf

\*\*

Formaggino basso / alto

6.- Chf

\*\*

Salamino di maiale, cervo o cinghiale

7.- Chf

\*\*

Zincarin con miele e pane bruschettato

9.- 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

“Condita all’italiana”

Servita con burro dell’Alpe  
e pane della Valle bruschettato

150g / 19.- Chf

300g / 35.- Chf

## ANTIPASTI

Paté di vitello della casa

Con insalatina di finocchi crudi e arance

Pane bruschettato della Valle

18.- Chf

\*\*

Spuma di patate

con cozze profumate al pepe della Valle Maggia

19.- Chf

## PRIMI PIATTI

Lasagnetta golosa dello Chef

21.- Chf

\*\*

Risotto mantecato con  
Crema di piselli

22.- Chf

## **SECONDI PIATTI**

Specialità di selvaggina della settimana

Patate al forno e verdure di stagione

35.- Chf

\*\*

Pollo nostrano al forno

Con salsa di senape di Dijone

Patate al forno e verdure di stagione

34.- Chf

**E PER CONCLUDERE...**

Ristorante  
**Lattecaldo**  
—  —

# QUALCOSA DI DOLCE

Mousse al cioccolato e amaretti

10.- Chf

\*\*

Crespella fredda

ripiena di ricotta dolce siciliana e gianduia tritato

12.- Chf

\*\*

Sorbetto di stagione con la sua correzione

8.- Chf

\*\*

“Caffè gourmet”

Caffè accompagnato da piccola pasticceria secca

8.-

\*\*

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  
Chinoise di carne  
Selvaggina (periodo autunno-inverno)  
Raclette della Valle di Muggio (Bonello)  
Carni varie  
Fritto misto di mare (escluso periodo invernale)  
Menù vegetariani o vegani  
Pasticceria

Misto di selvaggina al gueridón  
(medaglioni 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.

