

LE PROPOSTE FISSE

Insalata verde / mista

6.- / 9.- 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 cipolline "fatte in casa"

18.- Chf

**

Minestrone di verdure con pancetta

12.- 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 – Olio, sale e pepe”



Servita con burro dell’Alpe
e pane della Valle bruschettato

150g / 19.- Chf

300g / 35.- Chf

LO CHEF PROPONE

Carpaccio di manzo
con rucola e tartufo autunnale

21.- Chf

**

Insalatina dello Chef
con trota salmonata marinata

16.- Chf

**

Grecchiette taleggio e pere

20.- Chf

**

Risotto mantecato al formaggio d'alpe con
luganighetta grigliata

26.- Chf

**

Bratwurst di San Gallo con salsa alle cipolle
Purea di patate

25.- Chf

**

Nobile di selvaggina sfumato al Porto
Patate al forno e verdure di stagione

38.- Chf

**

Capretto della V. di Muggio al forno
Purea di patate

35.- Chf

QUALCOSA DI DOLCE

Varie proposte
in base all'estro dello Chef

**

“Caffè gourmet”

Caffè accompagnato da piccola pasticceria secca

8.-

**

Affogato al caffè servito con panna montata

8.- Chf

**

I nostri gelati e sorbetti artigianali

3.- Chf a pallina

+ 2.- Chf correzione

SU RISERVAZIONE POTRETE TROVARE

Menù e piatti vegetariani e vegani

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)

Pasticceria (Torte ed altro)

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**

(manzo, toro, cavallo, pollo, tacchino, jack,...)

o sugli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze.

LA NOSTRA FILOSOFIA

Al Ristorante Lattecaldo abbiamo deciso di prestare ancora più attenzione alle scelte alimentari e alle intolleranze della nostra clientela.



SENZA LATTOSIO

La maggior parte dei piatti che trovi in carta sono senza lattosio. Per la loro preparazione privilegiamo infatti l'utilizzo di prodotti caseari (burro, panna, ecc.) privi di lattosio.



SENZA GLUTINE

Chiedi al personale di indicarti i prodotti senza glutine. Informaci se vuoi del pane senza glutine, da noi è sempre disponibile.



VEGANO

Ogni giorno ci impegniamo a soddisfare le tue scelte alimentari. Chiedi e ti proporremo piatti vegani variati, curati e di stagione. Con il giusto preavviso possiamo anche comporre il tuo menù personalizzato.

Buon appetito!