I NOSTRANI

Insalata verde / mista
6.- / 9.- Chf
**

Formaggino basso / alto
8.- Chf
**

Salamino di maiale, cervo o cinghiale
8.- Chf
**

Zincarlin 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"
20.- Chf
**

Minestrone di verdure con pancetta
12.- Chf

Ristorante
Lattecaldo

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

GLI GNOCCHI di polenta

con sugo al pomodoro
16.- Chf
**
con salsa ai funghi porcini
23.- Chf
**
Con salsa al gorgonzola
19.- Chf

Ristorante Lattecaldo

LA TARTARE DI MANZO

"Condita all'italiana"

Servita con burro dell'Alpe
e pane della Valle bruschettato
150g / 19.- Chf
300g / 35.- Chf

IL NOBILE DI MANZO

ca. 300g

Patate al forno e verdure di stagione
42.- Chf

LE SCALOPPINE DI MAIALE

Al vino bianco
28.- Chf
**
Al marsala
29.- Chf
**
Con salsa ai funghi porcini
32.- Chf

"PAR I PUSÈ PINITT"

Impanata di pollo con patate al forno

16.- Chf

Ristorante Lattecaldo

QUALCOSA DI DOLCE

In base all'estro dello Chef

**

Tarte Tatin

"La torta di mele rovesciata "

10.- Chf

**

"Caffè gourmet"

Caffè accompagnato da piccola pasticceria secca

8.-

**

Panna cotta "fatta in casa" con la sua salsina a scelta

10.-

**

Affogato al caffè servito con panna montata

8.- Chf

**

I nostri gelati e sorbetti artigianali

3.- Chf a pallina

+ 2.- Chf correzione

Ristorante Lattecaldo

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)
Chateubriand
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"

Ticino a Tavola

**

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.

Ristorante Lattecaldo

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!

Ristorante Lattecaldo