

I NOSTRANI

(Prezzi intesi per porzioni per 1 persona)

Insalata verde / mista

6.- / 9.- Chf

**

Formaggino basso / alto

8.- Chf

**

Salamino di maiale, cervo o cinghiale

9.- Chf

**

Zincarlin con miele e pane bruschettato

10.- Chf

**

Lardo e miele

16.- Chf

**

Ardesia di formaggi delle Valli,
con confettura fatta in casa

20.- Chf

**

Tagliata di salumi nostrani
servita con cipolline “fatte in casa”

21.- Chf

**

Minestrone di verdure con pancetta

12.- Chf

I PRIMI

(Possibilità di mezze porzioni)



RISOTTI



al parmigiano

18.- Chf

**

allo zafferano

19.- Chf

**

ai funghi porcini

25.- Chf



TAGLIATELLE

con sugo al pomodoro

16.- Chf

**

con salsa ai funghi porcini

23.- Chf



GNOCCHI di polenta

con sugo al pomodoro

16.- Chf

**

con salsa ai funghi porcini

23.- Chf

I SECONDI



TARTARE DI MANZO (CH)

“Condita all’italiana”



Servita con burro dell’Alpe
e pane della Valle bruschettato

150g / 19.- Chf

300g / 35.- Chf

+ contorno 8.- Chf



FILETTO DI CINGHIALE

Ca. 200g



Patate al forno e verdura di stagione
36.- Chf



POLPETTE DI CERVO AL MARSALA

Purea di patate “fatta in casa”

36.- Chf

In base alla stagionalità
puoi trovare sfiziosi fuori carta...

Pane senza glutine + 2.- Chf

Aggiunta burro + 1,50 Chf

QUALCOSA DI DOLCE

Proposte in base all'estro dello Chef

**

“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

4.50 Chf a pallina

+ 2,50 Chf panna montata

+ 3.50 Chf correzione

SU RISERVAZIONE POTRETE TROVARE

Menù e piatti vegetariani e vegani

Polenta dal paiolo
Chinoise di carni miste
Selvaggina (periodo autunno-inverno)
Raclette della Valle di Muggio (Bonello)
Carni varie
Pasticceria (Torte ed altro)
Chateaubriand

Misto di selvaggina alla Baden Baden
(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.



Provenienza del pane: Panettiere Davide Terzi – Cabbio / Valle di Muggio

LA NOSTRA FILOSOFIA

Prima di tutto...ricordati che qua da noi...

“LE PORZIONI SEGUONO IL CUOCO!”

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!

