



Tel +41 91 683 30 81  
Viale A. Tarchini 53  
6828 Balerna  
[www.crottodeitigli.ch](http://www.crottodeitigli.ch)  
[crottodeitigli@bluewin.ch](mailto:crottodeitigli@bluewin.ch)

**CROTTO DEI TIGLI**

I menu autunnali e invernali  
per ogni occasione  
2018/2019



Avete la libertà d'assemblare il menu che meglio raccoglie i vostri desideri.  
Sarà nostra premura consigliarvi al meglio  
per gli abbinamenti gastronomici ed enologici.  
Lasciatevi stupire da tutte le nostre proposte!

Numero minimo per menu: 10 persone

## *I menu classici autunnali*

Il menu nostrano "Crotto dei Tigli"

Tutto il menu è servito a volontà/minimo 4 persone

Affettati misti Ticinesi con sott'aceti

Spuma di fegatini di coniglio

\*\*\*

Polenta e

Brasato di manzo

Coniglio nostrano

Luganighetta in umido con cipolle

Funghi porcini e formaggella

\*\*\*

Sorbetto all'uva americana

con la grappa d'uva americana del nostro pergolato

fr 50.-

## Menu 2

Cannoncini croccanti

farcito alla spuma di formaggino della Valle di Muggio

su insalatina di stagione e dressing alle noci

\*\*\*

Risottino al vino rosso e rosmarino

\*\*\*

Maialino da latte cotto al forno

Riduzione al timo selvatico

Patate al forno e verdure di stagione

\*\*\*

Semifreddo all'uva americana

fr 58.-

### Menu 3

Tortino di verza, zucca e castagne  
Salsa ai mirtilli rossi

\*\*\*

Tortelloni farciti ai funghi porcini  
in crema al parmigiano

\*\*\*

Suprema di faraona  
"alla Wellington"

Spuma di patate e piccoli legumi

\*\*\*

Mousse al cioccolato bianco e nero  
fr 52.-

### Menu 4

Spuma di fegatini di coniglio su bruschetta di focaccia

\*\*\*

Risotto Carnaroli ai mirtilli e timo  
mantecato allo Zincarlin

\*\*\*

Swiss Premium Ribeye cotto a bassa temperatura  
Salsa profumata al pepe nero della Valle Maggia  
Patate rosolate e piccoli legumi

\*\*\*

Panna cotta ai frutti di bosco  
fr 60.-

### Menu 5

Variazione d'antipasti misti autunnali

\*\*\*

Lasagnetta alle verdure grigliate  
su coulis di pomodorini cherry

\*\*\*

Arrosto di vitello glassato al forno  
Salsa leggera al rosmarino  
Gratin di patate e porri

\*\*\*

Leggera cheesecake ai mirtilli tiepidi  
fr 58.-

## Menu 6

Crespella alla Valtellinese

\*\*\*

Guanciaie di vitello glassato al forno

Risotto alla parmigiana

\*\*\*

Millefoglie croccanti all'arancio  
con spuma al cioccolato fondente

fr 50.-

## Menu 7

Tartare di salmone marinato  
alle arance e cannella

\*\*\*

Paccheri al polipo su salsa ai peperoni

\*\*\*

Cartoccio di lucioperca ai profumi mediterranei

Riso rosso della Camargue

\*\*\*

Biancomangiare ai frutti di bosco

fr 54.-

## *Il menu a base di selvaggina*

## Menu 8

Filetto di coniglio impanato  
su insalatina di lenticchie e piccoli legumi

Vinaigrette all'aceto di lamponi

\*\*\*

Cappellacci alla zucca  
spinaci e uovo affogato

\*\*\*

Costoletta di cervo cotta a bassa temperatura

Salsa al Gin Bisbino

Spätzli al burro

\*\*\*

Semifreddo al miele ticinese

fr 64.-

### Menu 9

Filettini di lepre in carpione leggero  
su composta alla barbabietola

\*\*\*

Maltagliato di farina di castagne ai funghi porcini

\*\*\*

Racks di cinghiale cotto intero al forno

Salsa al miele e noci

Spätzli al burro

I classici contorni della selvaggina

\*\*\*

Variazione di mousse al cioccolato e castagne

fr 66.-

### Menu 10

Terrina di selvaggina fatta in casa  
su composta alle cipolle rosse e fichi secchi

\*\*\*

Crema di zucca a amaretti morbidi

\*\*\*

Nocetta di capriolo cotta a bassa temperatura  
su ristretto profumato ai mirtilli rossi

Spätzli al burro e le varie guarnizioni autunnali

\*\*\*

Tortino al cioccolato fondente su crema inglese

fr 68.-

### Menu 11

Carne secca di cervo ai frutti di bosco  
e spuma all'aceto balsamico bianco

\*\*\*

Crema d'orzo alla grigionese

\*\*\*

Salmì di capriolo al vino rosso

Dadolata di pane e pancetta croccante

Spätzli al burro

Mela cotta con mirtilli rossi e castagne glassate

\*\*\*

Castagne glassate con meringhe e panna

fr 58.-

## Menu 12

Antipasto d'affettati autunnali

\*\*\*

Sella di capriolo cotta intera al forno

*Servita in due passaggi*

Spätzli al burro

Castagne glassate

Funghi porcini

Cavoletti glassati

Crauti rossi

Frutta cotta con marmellata ai mirtilli rossi

\*\*\*

Sorbettino all'uva americana

fr 79.00

\*\*\*\*\*

### Offerta:

- Aperitivo 12.-/pp  
(prosecco, vino bianco, succo di frutta e stuzzichini)
- Forfait bibite ogni 3 persone 17.-/pp  
(1 bt vino della casa, acqua minerale e caffè)
- Forfait con vino e aperitivo 22.-/pp  
(aperitivo, stuzzichini, 1 bt vino della casa, acqua, caffè)

Grazie mille per averci scelto.

Tutto lo staff del Crotto dei Tigli vi augura  
"Buon appetito!"