

La carta invernale



ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		21.00
	<i>piccolo</i>	14.00
Lardo nostrano con miele e noci		12.00
	<i>piccolo</i>	9.00
Carpaccio di prosciutto crudo "Pioradoro" affinato 16 mesi presso l'alpe Piora Leventina		24.50
	<i>piccolo</i>	18.50
Salametto di maiale o cervo		8.50
Carpaccio di cervo con pane provenzale e insalatina di lenticchie (1a, 9b)		22.50
Spuma di fegatini di coniglio (1a, 7a)		14.50
Tartar di manzo con pane brioche e burro (80g) (1b,3a,10a)		18.50
Insalata verde/Insalata mista		5.50/9.50

FORMAGGI DAL CARRELLO

Il prezzo dei formaggi misti varia a dipendenza della quantità servita

Zincarlin della Valle di Muggio		10.00
Degustazione di formaggi	<i>grande</i>	21.00
	<i>piccolo</i>	13.50
Formaggio dell'alpe (1 fetta)		8.50

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura		9.50
Gnocchi di patate fatti in casa in salsa alla coda di bue brasata (1a, 5b, 9b)		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Maltagliati alla farina bona su passata al topinambur e porri stufati (1a, 3a, 9b, 12a)		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Lasagnetta fatta in casa al ragù d'anatra (1a, 3a, 5b, 7a, 12a)		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti zucca, porcini e luganighetta (7a, 9a, 12a)		19.50

minimo 2 persone, prezzo per persona



PIATTI FORTI

“i classici della tradizione” Questi piatti sono accompagnati da polenta

Brasato di manzo al Merlot (1b,5b, 9b)	29.00
Coniglio nostrano al forno (1b, 5b, 7a)	27.50
Funghi porcini (7a)	29.50
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	21.00

“dall’estro dello chef”

Salmi di camoscio con bocconcini di pancetta affumicata e bacche di ribes (1b, 5a, 9b, 12a)	28.50
Suprema di pollo francese farcita alla raclette di pecora e verzette stufate (1a, 5b, 7a)	32.00
Lombatina d’agnello in crosta ai pistacchi (1a, 7a, 8a, 12a)	34.50
Swiss Ribeye Steak (250gr) alla griglia (5a)	42.00
Tartare di manzo con pane brioche e burro	29.00
...il pesce... a dipendenza dall’arrivo giornaliero	

DOLCI E GELATI ...lasciati addolcire dalle nostre proposte giornaliere...

Cheesecake “torta di pane” (8b)	10.50
Zabaione freddo con gelato di noci (3a, 7a, 8a, 12b)	10.50
Crostata alla marmellata di frutta fatta in casa (8b)	6.50
Crème caramel	7.50
Gelati misti 2 palline	6.00
Sorbetti lisci 2 palline	6.00
Sgroppini e sorbetti “corretti”	9.50
La coppa “noce e nocino”	10.50