

# 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
Polipo alla griglia su passato alla zucca		16.50
Terrina di cappone profumata ai porcini		15.50
Insalatina di radicchio tardivo grigliato con spuma al formaggino fresco		14.50
Tartar di manzo con pane brioche e burro (80g)		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		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Tagliatelle alla farina di castagne in sugo al guanciale di maiale		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Cannelloni farciti ai carciofi e gamberi		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti con radicchio tardivo e provola affumicata		19.50

minimo 2 persone, prezzo per persona

In caso di intolleranze o allergie segnalare al personale di servizio.

## PIATTI FORTI

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



Brasato di manzo al Merlot	29.00
Coniglio alla nostrana glassato al forno	27.50
Funghi porcini	29.50
Ossobuco di vitello alla gremolada	32.00
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	21.00

### *“dall'estro dello chef”*

Filetto di maiale al radicchio tardivo e crema ai fagioli rossi	32.00
Supreme di quaglia in composta allo scalogno	29.50
Fegatini di pollo scottati con bocconcini di lardo e cipollotto stufato	28.50
Swiss Ribeye Steak (250gr) alla griglia	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 giornalieri...

Cheesecake “torta di pane”	10.50
Zabaione freddo con gelato di noci	10.50
Crostata alla marmellata di frutta fatta in casa	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

In caso di intolleranze o allergie segnalare al personale di servizio.