

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
Involtini di carne secca grigionese farciti alla spuma di formaggino fresco		16.50
Insalatina d'asparagi verdi con uovo affogato		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

Zincarin 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 alla bolognese		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Maltagliati "pizzoccherati"		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Ravioli farciti al formaggino della Valle di Muggio in burro alle erbe		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti allo zafferano e lumache alla provenzale		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
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	21.00

“dall'estro dello chef”

Entrecôte di manzo svizzero frollato all'osso cotto alla griglia su pesto alla barba di frate	44.00
Pancetta di maialino brasata al cavolo nero	28.50
Petto d'anatra al pepe rosa	38.50
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 giornaliere...

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.