



CROTTO DEI TIGLI

La carta estiva

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 in Leventina		24.50
	<i>piccolo</i>	18.50
Salametto di maiale o cervo		8.50
La classica cipolla tonnata		10.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		18.50
Crème caramel alla soia su insalatina di finocchi e arance		14.50
Insalata verde / Insalata mista		5.50 / 9.50

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		9.50
Gnocchi di patate fatti in casa in crema al formaggino, pancetta affumicata e rucola		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Ravioli fatti in casa farciti ai gamberetti		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Orecchiette alla mediterranea con burrata e pesto al basilico		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio o Risotto al vino rosso, rosmarino e alpe Bonello		19.50

risotti minimo 2 persone, prezzo per persona

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
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	28.50

“dall’estro dello chef”

Swiss Ribeye Steak (250gr) alla griglia	42.00
Costine reale maxi (500g)	25.00
Vitello tonnato	25.50
	<i>piccolo</i> 18.50
Scottadito d’agnello francese alla griglia con burro BBQ	36.50
Galletto amburghese alla griglia	25.00
Tartare di manzo con pane brioche e burro	29.00
Crocchette di tofu impanate con verdure al curry e profumo all’aglio orsino	24.50
Filetto di trota salmonata in carpione	22.50
	<i>piccolo</i> 15.50

FORMAGGI

Il prezzo dei formaggi misti varia a dipendenza della quantità servita

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

Cari clienti, in questo momento difficile operiamo nel rispetto delle regole imposte dal piano di protezione federale. Questo per garantire la piena salute verso la clientela e verso il nostro personale di servizio e in cucina.

Alcuni processi nel servizio saranno adattati alla situazione.

Vi chiediamo comprensione e rispetto delle regole.

Tutte le informazioni personali raccolte verranno mantenute strettamente confidenziali e conservate 14 giorni come da direttive.

Vi ricordiamo inoltre che sarà sempre attivo il nostro servizio Take Away giornaliero.

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

#ilTicinoNonSiFerma

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

<i>Zabaione freddo con gelato di noci</i>	<i>10.50</i>
<i>Cheesecake "torta di pane"</i>	<i>10.50</i>
<i>Crostata alla marmellata di frutta fatta in casa</i>	<i>6.50</i>
<i>Crème caramel</i>	<i>7.50</i>
<i>Spuma al cioccolato o alla frutta</i>	<i>11.00</i>
<i>Gelati misti 2 palline</i>	<i>6.00</i>
<i>Sorbetti lisci 2 palline</i>	<i>6.00</i>
<i>Sgroppini e sorbetti "corretti"</i>	<i>9.50</i>
<i>La coppa "noce e nocino"</i>	<i>10.50</i>