



CROTTO DEI TIGLI

ASPORTO

La carta estiva

ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		18.00
	<i>piccolo</i>	12.00
Lardo nostrano con miele e noci		10.50
	<i>piccolo</i>	7.50
Carpaccio di prosciutto crudo "Pioradoro" affinato 16 mesi presso l'alpe Piora in Leventina		21.00
	<i>piccolo</i>	15.50
Salametto di maiale o cervo		7.50
La classica cipolla tonnata		8.00
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		15.00
Trancetti di lingua alla griglia con dadolata di frutta in mostarda		12.50
Filetti di coniglio leggermente carpionati		15.50
Tomino impanato alle erbe su insalatina di rucola e pomodorini		10.50
Insalata verde / Insalata mista		5.50 / 8.00

PRIMI PIATTI

Gazpacho moderno		10.50
Minestrone di verdura o busecca		8.00
Gnocchi di patate fatti in casa in crema al formaggino, pancetta affumicata e rucola	<i>piccolo</i>	16.50 13.00
Ravioli fatti in casa farciti con pancetta nostrana in crema alla carbonara	<i>piccolo</i>	16.50 13.00
Tagliatelle alla farina Bona con melanzane bianche dell'orto di Casvegno	<i>piccolo</i>	16.50 13.00
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio		
		risotti 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	24.00
Coniglio alla nostrana glassato al forno	22.00
Funghi porcini	25.00
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	18.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	24.50

“dall'estro dello chef”

Swiss Ribeye Steak (250gr) alla griglia	36.00
Costine reale maxi (500g)	25.00
Vitello tonnato	22.00
	<i>piccolo</i> 15.50
Nodino di vitello svizzero alla griglia con scalogno caramellato	38.50
Galletto amburghese alla griglia	25.00
Tartare di manzo con pane brioche e burro	25.00
Crocchette di tofu con melanzane bianche dell'orto di Casvegno	20.50
Filetto di trota salmonata in carpione	20.50
	<i>piccolo</i> 13.50

FORMAGGI

Il prezzo dei formaggi misti varia a dipendenza della quantità servita

Zincarin della Valle di Muggio	8.50
Il formaggio alto della Valle di Muggio	7.50
Degustazione di formaggi	<i>grande</i> 17.00
	<i>piccolo</i> 12.00
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.

#iTicinoNonSiFerma

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

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

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