



## CROTTO DEI TIGLI

### La carta estiva

#### ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		21.00
	<i>piccolo</i>	14.00
Lardo nostrano con noci e miele Bio dell'apicoltura Kurder di Rovio		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
Insalatina di gallinacci con pancetta croccante e uva americana		14.50
Filetti di coniglio leggermente carpionati		16.50
Tomino impanato alle erbe su insalatina di rucola e pomodorini		12.50
Insalata verde / Insalata mista		5.50 / 9.50



#### PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		9.50
Gnocchi di patate fatti in casa in salsa alla coda di bue brasata		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Raviolini al basilico farciti con pecorino romano straccetti di bufala fresca		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Maltagliati alla farina di Kamut salsiccia e cipollotti		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 Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai funghi porcini e zafferano	risotti minimo 2 persone, prezzo per persona	19.50

## 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
Lumache in umido alla moda dei “Tigli”	28.50

### *“dall’estro dello chef”*

Swiss Ribeye Steak (250gr) alla griglia	42.00
Tagliata d’entrecôte Angus Beef Svizzero su letto di funghi porcini	44.00
Costine reale maxi (500g)	25.00
Vitello tonnato	25.50
	<i>piccolo</i> 18.50
Lombata di cervo alla griglia con riduzione al vino rosso e fichi	36.50
Galletto amburghese alla griglia	25.00
Tartare di manzo con pane brioche e burro	29.00
Bocconcini di tofu prodotto al Balerna impanato con farina di polenta e cipolle in umido	24.50



## FORMAGGI

Il prezzo dei formaggi misti varia a dipendenza della quantità servita

Zincarin della Valle di Muggio	10.00
Il formagginio 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>