



Tel +41 91 683 30 81
Viale A. Tarchini 53
6828 Balerna
www.crottodeitigli.ch
crottodeitigli@bluewin.ch

CROTTO DEI TIGLI

I menu autunnali e invernali per ogni occasione 2020/2021



Avete la libertà d'assemblare il menu che meglio raccoglie i vostri desideri.
Sarà nostra premura consigliarvi al meglio
per gli abbinamenti gastronomici ed enologici.
Lasciatevi stupire da tutte le nostre proposte!

Numero minimo per menu: 6 persone

I menu classici autunnali

Il menu nostrano "Crotto dei Tigli"

Tutto il menu è servito a volontà/minimo 4 persone

Affettati misti Ticinesi con sott'aceti

Spuma di fegatini di coniglio

Polenta e

Brasato di manzo

Coniglio nostrano

Luganighetta in umido con cipolle

Funghi porcini e formaggella

Sorbetto all'uva americana

con la grappa d'uva americana del nostro pergolato

fr 50.-

Menu 2

Cannoncini croccanti

farcito alla spuma di formaggino della Valle di Muggio

su insalatina di stagione e dressing alle noci

Risottino al vino rosso e rosmarino

Maialino da latte cotto al forno

Riduzione al timo selvatico

Patate al forno e verdure di stagione

Semifreddo all'uva americana

fr 58.-

Menu 3

Tortino alla zucca e ricotta nostrana
Insalatina di verza e castagne glassate
Salsa ai mirtilli rossi

Maltagliati alla farina bona in crema ai funghi porcini

Ossobuco di vitello glassato al forno
Spuma di patate e piccoli legumi

Mousse al cioccolato bianco e nero
fr 52.-

Menu 4

Involtini di bresaola farciti al caprino
Insalatina di sedano bianco e albicocche secche

Risotto Carnaroli ai mirtilli e timo
mantecato allo Zincarlin

Swiss Premium Ribeye cotto a bassa temperatura
Salsa profumata al pepe nero della Valle Maggia
Patate rosolate e piccoli legumi

Panna cotta ai frutti di bosco
fr 60.-

Menu 5

Variazione d'antipasti misti autunnali

Cannellone ripieni
agli spinacini e ricotta nostrana

Arrosto di vitello glassato al forno
Salsa leggera al rosmarino
Gratin di patate e porri

Moderna cheesecake ai mirtilli tiepidi
fr 58.-

Menu 6

Tortelloni farciti ai funghi porcini
in crema al parmigiano

Guanciaie di vitello glassato al forno
Risotto alla parmigiana

Millefoglie croccanti all'arancio
con spuma al cioccolato fondente
fr 50.-

Menu 7

Tartare di trota salmonata salmone
Legumi leggermente carpionati

Tagliatelle ai frutti di bosco
con carpaccio di cavolfiore e rughetta

Cartoccio di lucioperca ai profumi mediterranei
Riso rosso della Camargue

fr 54.-

Il menu a base di selvaggina

Menu 8

Schiena di coniglio profumata alle erbe fresche
su insalatina di lenticchie e piccoli legumi
Vinaigrette all'aceto di lamponi

Gnocchetti alla zucca in crema al formaggio fresco della Valle di Muggio

Costoletta di cervo cotta a bassa temperatura
Salsa al Gin Bisbino
Spätzli al burro

Semifreddo al miele ticinese

fr 64.-

Menu 9

Filetto di lepre con insalata di mele verdi

Salsa al caramello salato

Maltagliato alla farina di castagne e funghi porcini

Racks di cinghiale cotto intero al forno

Salsa ai frutti di bosco

Spätzli al burro

I classici contorni della selvaggina

Variazione di mousse al cioccolato e castagne

fr 66.-

Menu 10

Terrina di selvaggina fatta in casa

su composta alle cipolle rosse e fichi secchi

Crema di zucca e amaretti morbidi

Nocetta di capriolo cotta a bassa temperatura

su ristretto profumato ai mirtilli rossi

Spätzli al burro e le varie guarnizioni autunnali

Tortino al cioccolato fondente su crema inglese

fr 68.-

Menu 11

Carne secca di cervo ai frutti di bosco

e spuma all'aceto balsamico bianco

Crema d'orzo alla grigionese

Salmì di capriolo al vino rosso

Dadolata di pane e pancetta croccante

Spätzli al burro

Mela cotta con mirtilli rossi e castagne glassate

Castagne glassate con meringhe e panna

fr 58.-

Menu 12
Antipasto d'affettati autunnali

Sella di capriolo cotta intera al forno

Servita in due passaggi

Spätzli al burro

Castagne glassate

Funghi porcini

Cavoletti glassati

Crauti rossi

Frutta cotta con marmellata ai mirtilli rossi

Sorbettino all'uva americana

fr 79.00

Offerta forfait:

- Aperitivo di benvenuto 12.-/pp
(1 bicchiere di bollicina o Bianco Ticinese, succo di frutta e stuzzichini)
- Forfait bibite ogni 3 persone 18.-/pp
(1 bt Merlot della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)
- Forfait bibite ogni 4 persone 12.-/pp
(1 bt Merlot della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)
- Forfait con vino e aperitivo 22.-/pp
(aperitivo di benvenuto, 1 bt Merlot della casa, acqua a discrezione, caffè)

Grazie mille per averci scelto.

Tutto lo staff del Crotto dei Tigli vi augura
"Buon appetito!"