



## CROTTO DEI TIGLI

# La carta autunnale

### 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
Tortino tiepido alle verdure in crema alla formaggella nostrana		12.50
Carpaccio di carne secca di cinghiale, fichi e crumble salato al miele		19.50
Tartare di cervo battuta a coltello dadolata di pere e salsa al pistacchio		18.50
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
Ravioli farciti ai funghi porcini		19.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Maltagliati alla farina di castagne in ragout di lepre		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 zucca, carpaccio di lardo e amaretti		

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
Cordon bleu di vitello ripieno con crudo Pioradoro e blue Ticinese	40.00
Racks di cinghiale cotto intero al forno su passato di rape nostrane	36.00
Petto d’anatra glassato al Glüh Gin della distilleria Matte di Berna con zucca arrosto	38.50
Lombata di cervo con riduzione al vino rosso e fichi	36.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro	29.00
Bocconcini di tofu prodotto a Balerna impanato con farina di polenta e cipolle in umido	24.50



## FORMAGGI

Il prezzo dei formaggi misti varia a dipendenza della quantità servita

Zincarlin della Valle di Muggio	10.00
Il formaggin 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>