




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 Kurzen di Rovio		13.00
	<i>piccolo</i>	10.00
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		9.50
La classica cipolla tonnata		12.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		18.50
Crocchette alle cervella di vitello in salsa al frutto della passione		18.50
Carpaccio di zucca marinato alla camomilla e lardo nostrano		15.50
Tartare di tofu prodotto a Balerna alle barbabietole e cumino		14.50
Insalata verde / Insalata mista		5.50 / 9.50



PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		12.50
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
Tagliatelle al ragù di fagiano		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 alla frutta secca e latte di cocco		

risotti minimo 2 persone, prezzo per persona 19.50

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

#ilTicinoNonSiFerma

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	24.50
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	28.50
Lumache in umido alla moda dei “Tigli”	29.50
Rognone di vitello trifolato ai funghi porcini	32.00

“dall’estro dello chef”

Filetto di toro alla griglia con burro montato al vino rosso	44.00
Tagliata d’entrecôte Angus Beef Svizzero su letto di funghi porcini	42.50
Pancetta di maialino marinata al miele e soia	28.50
Racks d’agnello irlandese su cavolo nero brasato	39.50
Filetto di cervo scaloppato al sale grosso	38.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro	29.00
Spezzatino di soia profumato al curry	26.50

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.

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>