



CROTTO DEI TIGLI

ASPORTO

La carta autunnale



ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani	18.00
	<i>piccolo</i> 12.00
Lardo nostrano con noci e miele Bio dell'apicoltura Kurzen di Rovio	11.00
	<i>piccolo</i> 8.00
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	8.00
La classica cipolla tonnata	10.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)	15.00
Crocchette alle cervella di vitello in salsa al frutto della passione	16.00
Carpaccio di zucca marinato alla camomilla e lardo nostrano	13.50
Tartare di tofu prodotto a Balerna alle barbabietole e cumino	12.50
Insalata verde / Insalata mista	5.50 / 8.00



PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca	9.00
Gnocchi di patate fatti in casa in salsa alla coda di bue brasata	16.50
	<i>piccolo</i> 13.50
Ravioli farciti ai funghi porcini	16.50
	<i>piccolo</i> 13.50
Tagliatelle al ragù di fagiano	16.50
	<i>piccolo</i> 13.50
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio o alla frutta secca e latte di cocco	16.50

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

#iTicinoNonSiFerma

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	20.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	24.50
Lumache in umido alla moda dei “Tigli”	25.50
Rognone di vitello trifolato ai funghi porcini	27.50
“dall’estro dello chef”	
Filetto di toro alla griglia con burro montato al vino rosso	38.00
Tagliata d’entrecôte Angus Beef Svizzero su letto di funghi porcini	37.00
Pancetta di maialino marinata al miele e soia	25.50
Racks d’agnello irlandese su cavolo nero brasato	35.00
Filetto di cervo scaloppato al sale grosso	33.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro	25.00
Spezzatino di soia profumato al curry	22.50

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>