



## CROTTO DEI TIGLI

# ASPORTO

### 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
Carpaccio di carne secca nostrana con insalatina di cicorino e scaglie di sbrinz d'alpeggio		17.00
Code di gamberi croccanti in salsa agrodolce		16.50
Salametto di maiale o cervo		8.00
La classica cipolla tonnata		10.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		15.00
Spuma al formaggino della Valle di Muggio		13.50
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
Trofie alla mediterranea		16.50
	<i>piccolo</i>	13.50
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio		

risotti minimo 2 persone, prezzo per persona 16.50

## 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

## *“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
Suprema di pollo francese alla griglia	19.50
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

Zincarin 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.*

***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>