

CROTTO DEI TIGLI

La carta autunnale da 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		9.00
	<i>piccolo</i>	6.00
Carpaccio di prosciutto crudo "Pioradoro" affinato 16 mesi presso l'alpe Piora in Leventina		21.50
	<i>piccolo</i>	15.50
Salametto di maiale o cervo		8.00
La classica cipolla tonnata		9.50
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		15.50
Muffin al cavolo rosso su crema di Züca da Curteia		9.50
Ul Furmagin che camina (spuma al formaggino con larva di farina essiccata)		13.50
Insalata verde / Insalata mista		5.50 / 8.50



PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		10.00
Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di coda di bue brasata		16.50
	<i>piccolo</i>	13.50
Parmigiana di zucca con mozzarella ticinese della Latteria del Borgo di Faido		16.50
	<i>piccolo</i>	13.50
Ravioli farciti al salmerino affumicato in salsa al burro bianco		17.50
	<i>piccolo</i>	14.50
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio		
Risotto alla menta e alborella croccante		
	risotti minimo 2 persone, prezzo per persona	16.50

CROTTO DEI TIGLI

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

“dall’estro dello chef” Questi piatti sono accompagnati da patate e verdura o polenta

Tartare di manzo con pane brioche e burro	25.00
Tagliata d’entrecôte di manzo svizzero pak-choi e scaglie di Sbrinz AOP	36.00
Lombata di capriolo con purea di barbabietola e mandorle a filetti	38.00
Stracotto di diaframma CBT	26.50
Verza ripiena al bulgur orientale	19.50

FORMAGGI Il prezzo dei formaggi misti varia a dipendenza della quantità servita

Zincarlin della Valle di Muggio  Slow Food*	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