



## CROTTO DEI TIGLI

# La carta invernale da asporto

### ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		19.50	
	<i>piccolo</i>	12.50	
Lardo nostrano con noci e miele Bio dell'apicoltura Kurzen di Rovio		12.00	
	<i>piccolo</i>	8.00	
Salametto di maiale o cervo		8.00	
Carpaccio di prosciutto crudo "Pioradoro" affinato 16 mesi presso l'alpe Piora in Leventina		21.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
La classica cipolla tonnata		9.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		17.50	
Carpaccio di magatello di manzo marinato nocciole riber e spuma al Blu Ticinese		16.50	
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	
Gnocchi di pane alla Valtellinese		15.50	
	<i>piccolo</i>	12.50	
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 in crema alla barbabietola mantecato al formaggino Novena Blu del Caseificio di Rita a Chiasso			
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	28.00
Coniglio alla nostrana glassato al forno	26.00
Funghi porcini	28.00
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	22.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	24.50
Fagioli e mortadella Azienda agricola Cadenazzi, Corteglia	23.00

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

Tartare di manzo con pane brioche e burro	28.50
Tagliata d'entrecôte di manzo svizzero alla griglia con burro alle erbe	37.50
Cordon bleu di collo di maiale ripieno al Pioradoro e Lucendro	25.50
Nocetta d'agnello alla provenzale	32.50
Hamburger di tofu e bulgur	20.00

*“il Menu Nostrano del Crotto dei Tigli”* minimo 4 persone 45.00 a persona

Tagliere di salumi con sottaceti


\*\*\*

Polenta con brasato di manzo, coniglio alla nostrana, funghi porcini e luganiga in umido

\*\*\*

Sorbetto all'uva americana con grappa

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

Zincarlin della Valle di Muggio  Slow Food*	10.00
Il formaggino 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