



CROTTO DEI TIGLI

La carta invernale

ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		21.50	
	<i>piccolo</i>	14.00	
Lardo nostrano con noci e miele Bio dell'apicoltura Kurzen di Rovio		14.50	
	<i>piccolo</i>	11.00	
Salametto di maiale o cervo		9.50	
Carpaccio di prosciutto crudo "Pioradoro" affinato 16 mesi presso l'alpe Piora in Leventina		24.50	
	<i>piccolo</i>	18.50	
Prosciutto di cinghiale con insalatina di cicorino		16.50	
La classica cipolla tonnata		9.50	
Carpaccio di magatello di manzo marinato nocciole riber e spuma al Blu Ticinese		18.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		19.50	
Insalata verde / Insalata mista		5.50 / 9.50	

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		12.50	
Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di coda di bue brasata		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Gnocchi di pane alla Valtellinese		18.50	
	<i>piccolo</i>	14.50	
Ravioli farciti al salmerino affumicato in salsa al burro bianco		20.50	
	<i>piccolo</i>	16.50	
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		19.50	

CROTTO DEI TIGLI

PIATTI FORTI

“i classici della tradizione” Questi piatti sono accompagnati da polenta

Brasato di manzo al Merlot	31.00
Coniglio alla nostrana glassato al forno	29.50
Funghi porcini	31.00
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	25.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	29.50
Fagioli e mortadella Azienda agricola Cadenazzi, Corteglia	28.50

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

Tartare di manzo con pane brioche e burro	32.00
Tagliata d’entrecôte di manzo svizzero alla griglia con burro alle erbe	42.00
Cordon bleu di collo di maiale ripieno al Pioradoro e Lucendro	28.50
Nocetta d’agnello alla provenzale	36.00
Hamburger di tofu e bulgur	22.50

“il Menu Nostrano del Crotto dei Tigli” minimo 4 persone 50.00 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		10.00
Il formagginio 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