







CROTTO DEI TIGLI

La carta estiva

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	
La classica cipolla tonnata		9.50	
Spuma al formaggio della Valle di Muggio		15.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		19.50	
Roastbeef con concassé di pomodoro e scaglie di Sbrinz AOP		18.50	
Spalla di vitello in salsa al tonno		17.50	
Filetti di trota salmonata in carpione		15.50	
Tartare vegano condito con barbabietola e latte di cocco		14.50	
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 patate fatti in casa in crema al formaggio, pancetta e rucola		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Ravioli di pasta al grano saraceno farciti con bietola dalla costa rossa		18.50	
	<i>piccolo</i>	14.50	
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio			
o Risotto ai funghi porcini con carpaccio di "Ciass" del Caseificio del Penz			
		risotti minimo 2 persone, prezzo per persona	19.50

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
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	25.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	29.50

"i piatti freddi estivi"

Tartare di manzo con pane toast e burro	32.00
Roastbeef con concassé di pomodoro e scaglie di Sbrinz AOP	32.00
Spalla di vitello in salsa al tonno	27.00
Filetti di trota salmonata in carpione	22.50



"dalla nostra griglia" Questi piatti sono accompagnati da patate e verdura o polenta

Entrecôte di scottona svizzera con burro alle erbe	42.00
Suprema di pollo in "Cordon Bleu" Ticinese	32.50
Costine Maxi (500g)	28.50
Galletto amburghese alla provenzale	26.00
Testina di vitello di Tremona alla piastra con chutney di susina Regina Claudia	28.00
Spezzatino di Tofu soia Ticinese con cavolo cinese stufato	26.00



FORMAGGI scopri il nostro nuovo carrello dei formaggi e le tante specialità proposte

Il piatto forte a base di formaggi e polenta	32.00
Degustazione di formaggi	<i>grande</i> 21.00 <i>piccolo</i> 13.50
Zincarlin della Valle di Muggio	12.00
Il formaggio alto della Valle di Muggio	8.50
Formaggio dell'alpe (1 fetta)	8.50



"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 e luganiga in umido

Sorbetto all'uva americana con grappa