







CROTTO DEI TIGLI

Su questi prezzi è applicato
uno **sconto del 10%** per l'asporto

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 formaggino 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	
Tartare vegano alla barbabietola, noci e senape dolce		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 ragù alla pasta di luganighetta e castagne		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Ravioli ripieni al pesce di lago e gamberi di fiume in salsa verde e bufala stracciata		19.50	
	<i>piccolo</i>	14.50	
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtili 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	



In caso di intolleranze o allergie segnalare al personale di servizio

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
Funghi porcini al burro	31.50
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	29.50

"dall'estro degli chef" Questi piatti sono accompagnati da patate e verdura o polenta

Tartare di manzo con pane toast e burro		32.00
Entrecôte di scottona svizzera con burro alle erbe		42.00
Petto d'anatra francese con porro arrosto e tapenade d'olive verdi		35.00
Costine Maxi (500g) alla griglia		28.50
Entrecôte di cervo alla griglia con prugne scottate		32.50
Roastbeef con concassé di pomodoro e scaglie di Sbrinz AOP		32.00
Spalla di vitello in salsa al tonno		27.00
Burger di legumi con salsa tzatziki		28.50

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,
luganighetta in umido e funghi al burro

Sorbetto all'uva americana con grappa