






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, cervo o cinghiale		9.50	
La classica cipolla tonnata		9.50	
Lumache "al verde"		14.50	
Ossa di midollo arrostiti al forno		12.50	
Battuta di cervo, cipolle sott'aceto, gel al limone, pane panko		18.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		19.50	
Tartare vegano alla barbabietola e purea di sedano rapa		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		19.50	
al cavolo piuma ripassato in crema ai fagioli	<i>piccolo</i>	15.50	
Linguine ai missoltini		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Penna di grano antico Val Cornia 		19.50	
al ragù di cinghiale e mela verde	<i>piccolo</i>	15.50	

Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti
ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio

oppure

Risotto alle animelle arrosto e ristretto di carne

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
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
Pancetta di maiale in crema alla zucca e i suoi semi	28.50
Guancia di vitello glassata al forno con crema alle patate	38.50
Entrecôte di cervo purea di castagne, borlotti nostrani e cipolla	34.50
Salmerino uva passa, salsa al burro bianco	28.50
Cavolfiore al forno, crema al cavolfiore e curry, polvere di salvia	24.50

“Il Menu Nostrano del Crotto dei Tigli”

Tagliere di salumi con sottaceti

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

Sorbetto all'uva americana con grappa

minimo 4 persone 50.00 a persona

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 formagginio alto della Valle di Muggio		8.50
Formaggio dell'alpe (1 fetta)		8.50
