





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 arrostate al forno		12.50	
Trippa frita, Pescium DOP e limone		15.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		19.50	
Insalata alla griglia, carne secca di cinghiale, purea di zucca		18.50	
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	
con rosette di cavolfiori e la loro crema, pinoli tostati	<i>piccolo</i>	15.50	
Linguine ai missoltini		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Bottoni di pasta fresca in brodo ripieni di carne		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Lasagna di patate e verza gratinata con Raclette di Mezzana		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Vanotti ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio oppure			
Risotto allo zafferano e supreme di quaglia arrosto			
	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”

Tartare di manzo con pane toast e burro 	32.00
Entrecôte di scottona svizzera con burro alle erbe	42.00
Bollito misto con patate e verdura accompagnato dalle sue salse	52.00
Costoletta di cervo, purea di patate affumicate, verza stufata	34.50
Petto d'anatra, salsa al melograno, pavé di patate	32.50
Trancio di salmone Swiss Lachs di Lostallo alla mugnaia e pepe rosa 	39.50
Sedano rapa farcito ai porcini	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 formaggio alto della Valle di Muggio		8.50
Formaggio dell'alpe (1 fetta)		8.50