



CROTTO DEI TIGLI

Tel +41 91 683 30 81
Viale A. Tarchini 53
6828 Balerna
www.crottodeitigli.ch
crottodeitigli@bluewin.ch

I menu autunnali e invernali per ogni occasione 2023/2024

Avete la libertà d'assemblare il menu che meglio
raccolge i vostri desideri.

Sarà nostra premura consigliarvi al meglio
per gli abbinamenti gastronomici ed enologici.
Lasciatevi stupire da tutte le nostre proposte!

Numero minimo per menu: 6 persone



I menu classici autunnali

Il menu nostrano "Crotto dei Tigli"

Tutto il menu è servito a volontà/minimo 4 persone

Affettati misti Ticinesi con sott'aceti
Spuma al formaggino della Valle di Muggio

Polenta e

Brasato di manzo

Coniglio nostrano

Luganighetta in umido con cipolle

Funghi porcini

Sorbetto all'uva americana
con la grappa d'uva americana del nostro pergolato
fr 52.00

Menu 2

Tortino alle castagne e verza
su fonduta allo stagionato del Dosso dell'Ora

Maialino da latte cotto al forno

Riduzione al timo selvatico

Patate al forno e verdure di stagione

Semifreddo al miele dell'apicoltura Kurzen di Rovio
e meringhe al cioccolato

fr 48.00

Menu 3

Affettato misto al tagliere

Variazione di formaggi

Tenerone di vitello glassato al forno

o

Ossobuco di maiale alla gremolada

Spuma alle castagne con gelato e meringhe

fr 42.00

Menu 4

Millefoglie farcita

alla spuma di formaggio della Valle di Muggio

Crespella di grano saraceno ripiena ai funghi porcini

Stinco di maiale alla birra Matta Bio

Spuma di patate e piccoli legumi

Variazione al cioccolato bianco e nero

fr 52.00

Menu 5

Carne secca di cinghiale con scaglie di Sbrinz AOP

Insalatina di finocchio, arance e uvetta

Risotto Carnaroli ai mirtilli e timo

mantecato allo Zincarlin

Swiss Premium Ribeye cotto a bassa temperatura

Salsa profumata al pepe nero della Valle Maggia

Patate rosolate e piccoli legumi

Semifreddo al cioccolato bianco e frutto della passione

fr 65.00

Menu 6

Galantina di coniglio "in porchetta" fatta in casa
Insalatina di lenticchie e aceto di lamponi

Raviolo al radicchio e crema al Blu Ticinese

Arrosto di vitello glassato al forno

Salsa leggera al rosmarino

Gratin di patate e porri

Cheesecake moderna ai frutti di bosco

fr 58.00

Menu 7

Affettato misto al tagliere

Variazione di formaggi nostrani

Tenerone di vitello glassato al forno

o

Ossobuco di maiale alla gremolada

Spuma alle castagne con gelato e meringhe

fr 42.00

Menu 8

Insalata alla griglia con uovo affogato

Salsa montata al burro

Guancia di manzo brasato a bassa temperatura

Risotto alla milanese

Semifreddo alle noci e caramello salato

fr 46.00

Menu 9

Ceviche di lucioperca con granella di pistacchi

Trancio di salmone di Lostallo

Pesto di rucola

Tortino di riso e verdura

Spuma al cioccolato bianco e farina Bona

fr 56.00

Menu 10

Crema di zucca e barbabietola alla griglia

Lasagnetta alle verze e patate

in crema al Bitto

Filetto di merluzzo croccante

Cipolle in umido

Millefoglie di polenta

Sfoglia di meringa alla giapponese

con crema vaniglia e frutti di bosco

fr 52.00

I menu a base di selvaggina

Fino a dicembre 2023

Menu 11

Suprema di quaglia leggermente carpionata
hummus di borlotti
Vinaigrette all'aceto di lamponi

Ravioli farciti alla zucca
Salsa alle noci e nocino

Costoletta di cervo cotta a bassa temperatura
Ristretto al sambuco
Spätzli al burro e i classici contorni

Semifreddo al miele ticinese
fr 65.00

Menu 12

Carpaccio di capriolo con insalatina ai mandarini
Yogurt d'Alpe

Pizokel alla valtellinese

Racks di cinghiale cotto intero al forno
Salsa ai frutti di bosco
Spätzli al burro

I classici contorni della selvaggina

Variazione di mousse al cioccolato e castagne
fr 68.00

Menu 13

Tartare di cinghiale, mele e nocciole piemontesi
su composta alle cipolle rosse e fichi secchi

Lombatina di capriolo cotta a bassa temperatura
su ristretto profumato ai mirtilli rossi
Spätzli al burro e le varie guarnizioni autunnali

Tortino al cioccolato fondente con cuore al cioccolato bianco
su crema inglese

fr 65.00

Menu 14

Carne secca di cervo ai frutti di bosco
e spuma all'aceto balsamico bianco

Crema di lenticchie
con bocconcino di lucioperca

Salmi di cervo e cinghiale
Dadolata di pane e pancetta croccante
Spätzli al burro o polenta
Mela cotta con mirtilli rossi e castagne glassate

Castagne glassate con meringhe e panna

fr 58.00

Menu 15
Antipasto d'affettati autunnali

Sella di capriolo cotta intera al forno

Servita in due passaggi

Spätzli al burro

Castagne glassate

Funghi porcini

Cavoletti glassati

Crauti rossi

Frutta cotta con marmellata ai mirtilli rossi

Sorbettino all'uva americana

fr 79.00

Solo sella di capriolo 62.00

Offerta forfait:

- Aperitivo di benvenuto 12.-/pp
(1 bicchiere di bollicina o Bianco Ticinese, succo di frutta e stuzzichini)
- Forfait bibite ogni 3 persone 18.-/pp
(1 bt Merlot della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)
- Forfait bibite ogni 4 persone 12.-/pp
(1 bt Merlot della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)
- Forfait con vino e aperitivo 3 persone 26.-/pp
(aperitivo di benvenuto con bianco o spumante, 1 bt Merlot della casa, acqua a discrezione, caffè)
- Forfait con vino e aperitivo 4 persone 22.-/pp
(aperitivo di benvenuto con bianco o spumante, 1 bt Merlot della casa, acqua a discrezione, caffè)

Grazie mille per averci scelto.

Tutto lo staff del Crotto dei Tigli vi augura
"Buon appetito!"