




La carta autunnale

ANTIPASTI


Tagliere d'affettati misti nostrani		21.50	
	<i>piccolo</i>	14.50	
Lardo nostrano con noci e miele Bio dell'apicoltura Kurzen di Rovio		15.50	
	<i>piccolo</i>	12.00	
Salametto di maiale, cervo o cinghiale		9.50	
La classica cipolla tonnata		9.50	
Ossa di midollo arrostiti al forno		12.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		19.50	
Terrina di selvaggina, chutney alle cipolle rosse		17.50	
Battuto di pecora (Piemonte) con albicocche secche, panna acida e more		18.50	
Torta di patate e zucca		12.50	
Polentina uncia		15.50	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		12.50	
Vellutata di zucca, crostini e il suo olio		12.50	
Tagliatelle di grano antico Val Cornia con sfilacciato di cinghiale		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Gnocchi di patate fatti in casa		19.50	
ai funghi porcini	<i>piccolo</i>	15.50	
Ravioli al radicchio ripassato all'aceto balsamico		19.50	
in salsa alla doppia panna e polvere d'erbe	<i>piccolo</i>	15.50	
Risotto Carnaroli Azienda Cascina Belvedere, Vercelli			
ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio			
	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	31.50
Coniglio alla nostrana glassato al forno	30.50
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	26.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	29.50
Porcini spadellati al burro	32.50
<i>“dall’estro degli chef”</i>	
Tartare di manzo con pane toast e burro 	32.00
Filetto di cavallo alla griglia con burro alle erbe	38.50
Bollito misto con le sue verdure	42.00
Piccione arrosto, topinambur e salsa profumata al cioccolato	42.50
Guancette di maiale brasate al vino con spuma di patate	29.50
Filetti di pesce persico con riso “in cagnone”	38.00
Ribollita con crostini	24.00

“Il Menu Nostrano del Crotto dei Tigli”

Tagliere di salumi e formaggi 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 52.00 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