



CROTTO DEI TIGLI

La carta invernale



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	
Spuma al formaggino e crumble al pan di segale		14.50	
Rane trifolate con burro e prezzemolo		16.50	
Osso di midollo arrosto		12.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		19.50	
Polentina uncia		15.50	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		12.50	
Caserecce in crema ai broccoli e salsiccia		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Gnocchi di patate fatti in casa "pizzoccherati"		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Ravioli farciti ai gamberetti e carciofi stufati		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Risotto Carnaroli Azienda Cascina Belvedere, Vercelli ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio			
Risotto ai carciofi e mandorle			
	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	32.00
Coniglio alla nostrana glassato al forno	30.50
Guancette di maiale brasate al vino	29.50
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia	26.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti	29.50

“dall'estro degli chef”

Tartare di manzo con pane toast e burro	32.00
Ribeye di manzo alla griglia (250g)	44.00
Costoletta d'agnello al punto rosa con carciofi stufati e insalatina di cabis bianco	42.00
Piancostato di vitello in due cotture	36.50
Nodino di vitello scalogno glassato e crema di barbabietola	42.50
Rognone di vitello, crema di patate e salsa alla birra	34.00



“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, guancette di maiale

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

