



**CROTTO DEI TIGLI**

*Tel +41 91 683 30 81*

*Viale A. Tarchini 53*

*6828 Balerna*

*www.crottodeitigli.ch*

*crottodeitigli@bluewin.ch*

# I menu Primaveraili

per comunioni,  
cresime ed eventi in famiglia  
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

## Il menu nostrano “Crotto dei Tigli”

Affettati misti ticinesi con sott’aceti  
Spuma al formaggio della Valle di Muggio

\*\*\*

Polenta servita con  
Brasato di manzo e coniglio nostrano  
Luganighetta in umido con cipolle  
Guancette di maiale glassate al forno

\*\*\*

Sorbetto all’uva americana  
con la grappa d’uva americana del nostro pergolato

fr 50.-

### Menu 2

Affettati misti ticinesi con sott’aceti  
La nostra classica cipolla tonnata

\*\*\*

Grigliata mista con  
Costine di maiale  
Luganighetta  
Galletto e tomino alla griglia  
Patate alla brace  
Verdura mediterranee

\*\*\*

Cheesecake alle fragole

fr 58.-

### Menu 3

Variazione d'antipasti misti

\*\*\*

Puntine alla griglia

Patate arrosto

Verdure alla griglia

\*\*\*

Gelato al fior di latte con frutti di bosco tiepidi

fr 48.-

### Menu 4

Tortino agli asparagi e fonduta al formaggio dell'alpe

Carne secca dei Grigioni

\*\*\*

Lasagnetta agli asparagi

\*\*\*

Swiss Premium Ribeye

cotto a bassa temperatura

Spuma di patate affumicata

Caponata di verdura mediterranea

\*\*\*

Mousse alle fragole e panna doppia

fr 58.-

### Menu 5

Gazpacho estivo profumato alle fragole

\*\*\*

Risotto ai mirtilli e timo

mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio

\*\*\*

Arrosto di vitello al forno

Ristretto al timo

Patate rosolate al forno e verdure di stagione

\*\*\*

Tortino alle pere e cioccolato

fr 54.-

### Menu 5

Spuma di formaggio della Valle di Muggio  
Noci caramellate, croccante di pane di segale

\*\*\*

Guancetta di maiale glassata al forno  
Risotto alla parmigiana

\*\*\*

Semifreddo allo zabaione ticinese

fr 44.-

### Menu 6

Carpaccio di salmone marinato  
Panna acida e frutti di bosco

\*\*\*

Ravioli alla ricotta e basilico  
Salsa al pomodoro fresco

\*\*\*

Costolette d'agnello  
Ristretto al rosmarino  
Insalatina di taccole e piselli  
Patate arrosto

\*\*\*

Tortino al cioccolato con cuore fondente

fr 58.-

### Menu 7

Crema di burrata e pomodorini  
Polvere d'olive taggiasche

\*\*\*

Pacchero in ragù di lago

\*\*\*

Filetto di trota in crosta di patate  
Misticanza

\*\*\*

Semifreddo all'uva americana

fr 48.-

## Menu 8

Midollo arrosto con pane croccante

Trippa fritta

\*\*\*

Tagliatelle all'uovo in ragù alla bolognese

\*\*\*

Entrecôte di manzo

Insalatina di pomodorini e peperoni sott'olio

Patate alla brace

\*\*\*

Bavarese al pistacchio

fragole e con crumble

fr 62.-

## Menu 9

Tartare di trota salmonata marinato al limone e mela verde

\*\*\*

Calamarata al pesto di rucola

\*\*\*

Spiedino di rana pescatrice in crosta alla provenzale

su ratatouille di verdure

Riso selvatico

\*\*\*

Sgroppino alla menta e lime

fr 48.-

## 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 Ticinese della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)
- Forfait bibite ogni 4 persone 14.-/pp  
(1 bt Merlot Ticinese della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)
- Forfait con vino e aperitivo ogni 3 persone 26.-/pp  
(aperitivo di benvenuto, 1 bt Merlot della casa, acqua a discrezione, caffè)
- Forfait con vino e aperitivo ogni 4 persone 22.-/pp  
(aperitivo di benvenuto, 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!”