





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	
Carpaccio di Crudo San Daniele con focaccia al lievito madre		22.00	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Salametto di maiale, cervo o cinghiale		9.50	
La classica cipolla tonnata		9.50	
Spuma al formaggino e waffle alle noci		15.50	
Insalata di fragole sott'aceto e mele		12.50	
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	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

### PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		12.50	
La classica lasagna alla Bolognese		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Gnocchi di patate fatti in casa		19.50	
in crema alla formaggella "Alpe Dell'Ora" e coulis alla barbabietola	<i>piccolo</i>	15.50	
Bottoni di luganighetta e cime di rapa		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 agli asparagi e limoni canditi			
	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
Polenta uncia	<i>piccolo</i>	15.50
	<i>piatto forte</i>	24.50

## *“dall'estro degli chef”*

Questi piatti sono serviti con patate arrosto o polenta e una variazione di verdure di stagione

Tartare di manzo con pane toast e burro		32.00
Ribeye di manzo alla griglia (250g)		45.00
Bavetta di manzo alla griglia marinato alla BBQ		39.50
Piancostato di vitello in due cotture		39.50
Nodino di vitello scalogno glassato		42.50
Il fritto misto alla piemontese		36.50
Trancio di siluro al burro, agretti e salsa al Vermouth		32.00

## *“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

  
Slow Food®  
Presidio