



CROTTO DEI TIGLI

La carta autunnale



ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		22.00	
	<i>piccolo</i>	15.00	
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		10.50	
Battuta di cervo, pane croccante alle erbe, olio all'erba cipollina		22.50	
Porcino fritto con maionese al basilico		20.00	
Lumache con burro alla provenzale		16.50	
Alborelle saltate con emulsione al limone		14.00	
Rane trifolate con burro e prezzemolo		16.50	
Melanzana alla parmigiana "secondo noi"		15.50	
Osso di midollo arrosto		12.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		20.50	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura		12.50	
Ravioli ai funghi porcini		20.50	
	<i>piccolo</i>	16.50	
Gnocchi di patate fatti in casa		19.50	
al ragù di cinghiale e uva americana	<i>piccolo</i>	15.50	
Risotto Carnaroli Azienda Cascina Belvedere, Vercelli ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio o Risotto alle animelle e spuma al gin tonic			
	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 e funghi porcini spadellati	30.50
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

Ribeye di manzo alla griglia (250g)	45.00
Tomahawk di manzo irlandese	10.00 all'etto
Costoletta di cervo con purea di patate e cavolo nero brasato	44.00
Lombatina di lepre profumata al tartufo del Monte Generoso e riduzione al Porto	38.50
Galletto “al cestello”	29.50
Trancio di lucioperca del Ceresio arrosto	35.00

“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
Zincarin della Valle di Muggio	12.00
Il formagginio alto della Valle di Muggio	8.50
Formaggio dell'alpe (1 fetta)	8.50




Slow Food®
Presidio