





Da condividere per stuzzicare il palato

Tagliere d'affettati misti nostrani		22.00	
	<i>piccolo</i>	15.00	
Lardo nostrano con miele nostrano Bio e noci		16.00	
	<i>piccolo</i>	12.50	
Salametto di maiale, cervo o cinghiale		9.50	
La classica cipolla tonnata		10.50	
Filetto di cinghiale impanato alle erbe su passata al "pancucc"		18.50	
Carpaccio di pesce spada affumicato con asparagi verdi		18.50	
Osso di midollo arrosto in crosta al verde		13.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		20.50	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

Primi piatti

Minestrone di verdura o busecca in umido		12.50	
Gnocchi di patate fatti in casa con coda di manzo brasata		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Tagliatelle in carbonara d'asparagi verdi		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Lasagnetta farcita allo sfilacciato d'ossobuco e pesto all'aglio orsino		21.00	
	<i>piccolo</i>	17.00	
Ravioli ripieni alla lingua di vitello e salsa verde		20.50	
	<i>piccolo</i>	16.50	
Risotto Carnaroli Azienda Agricola Crola, Parco del Ticino Oleggio ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio		19.50	
Risotti minimo 2 persone, prezzo per persona			

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”

Tartare di manzo con pane brioche e burro	34.50
Questi piatti sono serviti con patate arrosto o polenta e una variazione di verdure di stagione	
Ribeye di manzo alla griglia (250g)	45.00
Rognone trifolato con cardoncelli e riduzione al vino rosso	32.50
Petto d’anatra marinato ai lamponi e salsa al formaggio dell’alpe Dosso dell’Ora	36.00
Sovracosce di pollo marinata all’aglio orsino disossate e arrostate	26.00
Sfilacciato di merluzzo nero al miele nostrano e crema d’ortiche	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 formaggio alto della Valle di Muggio	8.50
Formaggio dell’alpe (1 fetta)	8.50


Slow Food®
Presidio

