



ASPORTO

La buona cucina del Territorio

Antipasti

Tagliere di salumi	19.50
Battuta di vitello alla Piemontese con bruschetta di focaccia	17.00
Tartarino di manzo con pane brioche e burro	17.00
Lardo	12.00
Salametto di maiale o Salametto di cervo	8.50
Insalata di nervetti e borlotti	14.00
Paté di fegato di coniglio fatto in casa con bruschetta di focaccia	15.00
Prosciutto crudo Pioradora affinato 16 mesi presso l'alpe Piora	22.00
Tomino tiepido con prosciutto crudo e insalatina	16.00
Insalata verde	6.00
Insalata mista	9.00

Primi piatti

Ravioli fatte in casa al burro e parmigiano	19.50
Gnocchi fatti in casa al burro e salvia	16.50
Tagliatelle al sugo di brasato	17.50

Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona

Risotto al vino rosso e rosmarino	17.50
con tomino alla griglia	22.00
Risotto ai funghi	17.50
Risotto alla milanese con zafferano Aquila	17.50

Secondi

Polenta con brasato al vino rosso	26.50
Polenta e funghi	27.50
Polenta e gorgonzola	15.50
Polenta con luganighetta e cipolle brasate	21.50
Coniglio nostrano al forno con polenta	26.50
Filetto di luccioperca delle alpi scottato servito con riso	33.50
Tartar di manzo con pane brioche e burro	28.00



Dalla griglia

Entrecôte Swiss Beef (240g)	38.00
Petto di pollo di grano	24.50
Costoletta d'agnello	32.00
Luganighetta alla griglia	21.50

Tutti piatti della griglia vengono serviti con patate al rosmarino e verdure fresche

Formaggi

Formaggino della Valle di Muggio	8.50
Zincarlin della Valle Muggio	10.00
Formaggella Ticinese o Gorgonzola	8.50
Formaggio Alpe Ticinese	10.50
Degustazione di formaggi	porz. 21.00

Dolci

Crema caramellata fatta in casa	6.50
Torta di pane	7.50
Dessert del giorno	



Provenienza carni:

manzo CH, maiale CH, vitello CH, volatili CH / F / I, coniglio CH / I, agnello IR / NZ*, affettati CH / , luccioperca CH
* può essere stato prodotto con sostanze non ormonali, come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali
Prezzi 7.7% IVA inclusa

Per intolleranze alimentari chiedere al servizio