



ASPORTO

La buona cucina del Territorio

Antipasti

Tagliere di salumi	19.50
Lardo	12.00
Salametto di maiale o Salametto di cervo	8.50
Insalata di nervetti e borlotti	14.00
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

Tortelli alla parmigiano	19.50
Gnocchi fatti in casa al burro e salvia	18.50
Raviolini del Plin al ragù di salsiccia	19.50

Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona

Risotto al vino rosso e rosmarino con tomino alla griglia	17.50 22.00
Risotto ai funghi	20.50
Risotto alla milanese con zafferano Aquila	19.50

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 pesce persico al burro e salvia con riso e verdure	29.50
Tartar di manzo con pane brioche e burro	28.00
Petto di faraona con verdure e patate rosolate	29.00



Dalla griglia

Entrecôte Swiss Beef (240g)	39.00
Luganighetta alla griglia	21.50
Tutti piatti della griglia vengono serviti con patate al rosmarino e verdure fresche	

Formaggi

Zincarlin della Valle Muggio	10.00
Formaggella Ticinese o Gorgonzola	8.50
Formaggio Alpe Ticinese	10.50

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 / ,

* 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