

Menu

proposte agosto - settembre 2024

ANTIPASTI

Insalata verde	7.-
Insalata mista	8.-
Porzione formaggio (80 gr)	10.-
Sformatino di verdure con crema al parmigiano	15.-
Bruschettone alle verdure	15.-
Bresaola con funghetti misti	18.-
Affettato misto con sott'aceti (120 gr) - (1/2 porzione 70 gr)	20.- / 15.-
Carpaccio di orata marinato al pepe rosa	20.-
Carpaccio di manzo su letto di rucola con scaglie di grana	20.-

PRIMI

Linguine con pomodorini secchi e calamari	25.-	16.-
Tagliatelle fatte in casa con gamberi e limone	25.-	16.-
Tortelloni fatti in casa ricotta e nocciole al burro e salvia	24.-	15.-
Tortelloni fatti in casa alle verdure su crema di taleggio	25.-	16.-
Paccheri con pomodorini infornati e büscion con olio al basilico	24.-	15.-
Paccheri al ragù di luganighetta e pomodoro	23.-	14.-
Risotto porcini e castagne	25.-	16.-
Risotto alle zucchine e jogurth	23.-	14.-

S E C O N D I

Trancio di salmone all'arancia con verdure e riso venere	32.-
Tofu con salsa allo zafferano con verdure saltate e riso	29.-
Brasato di manzo con polenta	32.-
Scaloppina di vitello ai marsala, verdure grigliate e patate rosolate	30.-
Arrostito di vitello con patate rosolate e verdure	35.-
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano	36.-
Tartare di manzo con crostini, burro, patatine	39.-
Il nostro Roastbeef di manzo al burro salato con patate e verdure	39.-
Tagliata di manzo con salsa delicata aromatizzata alla senape in grani con patate e verdure	39.-
Filetto di maiale in crosta di sfoglia su riduzione al Merlot con duchesse e verdure	39.-
Filetto di manzo, salsa alla senape antica con patate e verdure	44.-

C H I N O I S E

Fondue chinoise di manzo, tacchino e cavallo a volontà con salse fatte in casa, patatine fritte e riso al burro	43.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

B A M B I N I

Pasta al pomodoro o al ragù	12.-
Impanata di vitello con patatine fritte	18.-

D E S S E R T

Tiramisù	10.-
Semifreddo all'amaretto	10.-
Panna cotta ai frutti di bosco	10.-
Millefoglie con crema alla vaniglia e fragole	10.-
Gelati e sorbetti	
Vaniglia - Cioccolato - Noce - Limone - Arancia Rossa- Uva	3.50.-/pallina
Correzione	
Vodka, Calvados, Campari, Nocino, Baileys, Grappa	2.-
Servizio torta	2.-

I menu potrebbe essere soggetto a cambiamenti a seconda delle materie prime a disposizione in base alla stagione.

Provenienza delle carni: salumi Ticino; manzo, vitello, cavallo, maiale CH Chiediamo alla nostra clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari di volersi annunciare così da potervi proporre alimenti alternativi. Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.

Provenienza del pane: Ticino