

# Specialità stagionali



## Antipasti

Fr.

Allergeni

### *La vellutata di zucca dello chef*

14.50

11318

*Zucche Hokkaido e Butternut - olio EVO di Nocellara del Belice*

*olio di semi di zucca bio - perle di zucca*

*Guarnizione servita a parte: germogli - mini amaretti ai semi di zucca*

118111

### *Bruschette ai funghi bio trifolati*

tre pezzi 16.50

*Fette di pane "Tortiglione scuro" tostato all'olio EVO con*

*funghi bio di stagione trifolati all'aglio e prezzemolo*

*(Cardoncelli bio - Shitake bio - Nameko bio - Geloni bio - Champignons bio)*

11318111

### *Insalata di formentino*

17.50

*Insalata di formentino - uova svizzere bio - pancetta croccante*

*crostini all'olio EVO di Nocellara del Belice - salsa a scelta*

118

### *Trilogia di radicchio ai carciofi*

19.50

*Radicchio tardivo di Treviso - Radicchio di Castelfranco*

*Radicchio rosa di Verona - melagrana - carciofi freschi*

*crostini - noci d'anacardo tostate*

*emulsione al limone bio e olio EVO di Nocellara del Belice*

## Primo



### *Quelli autentici col presidio Slow Food®*

1131

#### *Gnocchi di patate freschi allo Zincarlin*

piccola porzione 23.-

7112



*Gnocchi di patate freschi - formaggio "Zincarlin dala Val da Mücc"*

28.-

*panna - pepe nero di Kampot*

*A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco*

## Secondo

1131719112

### *Ossobuco di vitello al Merlot del Ticino DOC*

44.-

*con polenta ticinese bio*

*300 g~ di ossobuco di vitello posteriore - polenta bio di Pianezzo*

*Salsa al Merlot del Ticino DOC - scorza di limone bio - prezzemolo*

## Mini dolci del mese

### *Mini semifreddo all'uva americana*

6.50

*Semifreddo all'uva americana di Someo*

*con grappa di uva americana*

12

+ 2.-

11317

### *Mini Coupe Nesselrode*

11.-

*Meringa - gelato alla vaniglia - Vermicelle di castagne - panna montata*