



## I consigli stagionali



Allergeni

### Antipasti

Fr.

vegan

#### *Insalata mista invernale "tardiva"*

14.-

113110112

*Radichio tardivo di Treviso - radichio rosa di Mantova*

*Radichio di Castelfranco - pere fresche*

*salsa italiana e crostini di Pane Vallemaggia*

113110112

#### *Insalata di formentino con uova bio e pancetta*

15.-

*Insalata di formentino - uova svizzere bio - crostini all'olio d'oliva*

*pancetta croccante - salsa a scelta*

### Paste fresche

112131719112

#### *Risotto "Acquerello" con carciofi freschi e gamberi di Rheinfelden (CH)*

piccola porzione 29.-

35.-

*Risotto Carnaroli "Acquerello" - carciofi freschi - gamberi*

*di Rheinfelden (AG) - fondo di gamberi svizzeri - burro d'alpeggio*

*Grana Padano DOP - "chips" di carciofi*

11317

#### *Tagliolini al tartufo nero invernale*

piccola porzione 27.-

9112

*Tagliolini freschi - burro al tartufo fatto in casa*

35.-

*tartufo nero di stagione tagliato a tavola*

*Con extra tartufo nero invernale tagliato al tavolo*

+ 4.50 / g

### Piatto forte

1131719112

#### *Scaloppine di vitello al Tartufo nero invernale con risotto al formaggio d'alpe ticinese DOP*

piccola porzione 43.-

49.-

*120 g / 160 g di scaloppine di vitello - salsa al burro al tartufo fatto in casa*

*bianco di Merlot Ticino DOC - Risotto Carnaroli "Acquerello"*

*al formaggio d'alpe ticinese DOP (Grossalp - Bosco Gurin)*

*Con extra tartufo nero invernale tagliato al tavolo*

+ 4.50 / g

### Dolce del mese

#### *Il favorito d'inverno*

1131718

#### *Tortino caldo al cioccolato fondente*

14.-

*Tortino caldo fatto in casa - cioccolato burbon fondente - filetti di arancia*

*frutti di bosco - gelato artigianale a scelta*