

La carta a mezzogiorno

Antipasti

Allergeni		Fr.
1	Insalata mista <i>Insalata a foglie miste - germogli di stagione - pomodorini datterti - cetrioli - mais peperoni - rapanelli - rapa Chioggia - fiorellini di carote - erbe fresche crostini di pane Vallemaggia - semini bio tostati e salsa a scelta</i>	12.50
11318	Insalata mimosa agli asparagi <i>Formentino e insalate primaverili - asparagi freschi secondo arrivo pomodorini datterti - germogli di fiori - uovo sodo bio (o Tofu bio) semi misti bio tostati - crostini di pane Vallemaggia - salsa a scelta</i>	18.50

Primi

11316112	Spaghetti alla carbonara nostrana <i>Spaghettoni Rummo - pancetta nostrana - tuorlo d'uovo svizzero Grana Padano DOP - Pecorino romano DOP a scaglie - pepe nero della Vallemaggia</i>	piccola porzione 21.- 24.-
112131719112	Risotto agli asparagi e Gorgonzola DOP <i>Risotto "Acquerello" - asparagi freschi secondo arrivo Gorgonzola DOP cremoso - Grana Padano - tuorlo bio sbriciolato</i>	piccola porzione 25.- 29.-

L'aglio orsino di Someo

1131718	Tagliolini di pasta fresca <i>al pesto d'aglio orsino della Vallemaggia</i> <i>Tagliolini freschi - pesto all'aglio orsino selvatico dei boschi di Someo olio d'oliva extra vergine bio - pinoli tostati</i>	piccola porzione 21.- 25.-
---------	---	-------------------------------

Secondi

317	Insalata Cesare all'Isolino <i>Insalata mista gigante - sminuzzato di petto di pollo (CH) arrostito uovo sodo bio (CH) - scaglie di formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin)</i>	29.-
11618191 1112113	vegan Seitan ai ceci bio fatto in casa con asparagi <i>Seitan ai ceci BIO fatto in casa - salsa al timo e Cognac Verdurine del giorno e asparagi freschi secondo arrivo</i>	31.-
1	Scaloppine di vitello al limone <i>100 g~/ 160 g~ di scaloppine di vitello - salsa al limone bio - patatine arrosto</i>	piccola porzione 34.- 39.-
1112	Tagliata d'agnello ai profumi di campo <i>Lombata d'agnello (IR) servita con funghi bio trifolati, salsa all'aceto balsamico Rucola con scaglie di Grana e patatine arrosto al rosmarino</i>	43.-

Specialità della casa

1131719	Cordon Bleu classico <i>100 g~/ 160 g~ di carne Svizzera a scelta prosciutto cotto ticinese "Bellini" - formaggio Gruyère AOP stagionato 8 mesi Guarnizione: limone - patatine novelle arrosto - salsa cocktail della casa</i>	piccolo / normale maiale 27.- / 34.- vitello 37.- / 44.-
---------	--	--