



I consigli stagionali



Allergeni

Antipasti

Fr.

vegan

Vellutata di Topinambur

12.–

1 1 7 1 8

Topinambur – bruschette Vallemaggia - olio extra vergine d'oliva BIO

Con tartufo nero uncinato invernale tagliato al tavolo

+ 5.– / g

vegan

Insalata di radicchio tardivo di Treviso

14.–

1 1 3

*Radicchio tardivo di Treviso su foglie di Castelfranco - pere fresche
salsa a scelta e crostini di Pane Vallemaggia*

7

Con Büscion di capra BIO

+ 4.–

1 1 3

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 e risotti

1 1 2 1 3 1 7 1 9 1 1 2

Risotto ai carciofi freschi e gamberi di Rheinfelden (CH)

piccola porzione 29.–

Risotto Carnaroli "Acquerello" - carciofi freschi - gamberi blu

35.–

di Rheinfelden (AG) - "bisque" di gamberi - burro d'alpeggio

Grana Padano DOP - "chips" di carciofi

1 1 3 1 7 1 1 2

Tagliolini freschi al tartufo nero invernale

piccola porzione 29.–

Tagliolini freschi all'uovo – salsa al burro al tartufo fatto in casa

35.–

Grana Padano DOP - tartufo nero invernale tagliato al tavolo.

Con extra tartufo nero invernale tagliato al tavolo

+ 5.– / g

Piatto forte

1 1 3 1 7 1 1 2

Scaloppine di vitello al Tartufo nero invernale

piccola porzione 43.–

con risotto "Acquerello" al formaggio d'alpe ticinese DOP

49.–

120 g / 180 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

+ 5.– / g

Dolce del mese

1 1 3 1 7 1 8

Tortino caldo al cioccolato fondente

14.–

*Tortino caldo fatto in casa - cioccolata burbon fondente - filetti di arancia
frutti di bosco - gelato artigianale a scelta*