



## La carta a mezzogiorno



### Antipasti

Allergeni			Fr.
1	vegan	<b>Insalata mista</b> <i>Insalata a foglie miste - pomodorini datterti - cetrioli - mais - peperoni - rapanelli fiori di carote - germogli misti - erbe fresche - crostini - semini bio - salsa a scelta</i>	12.50
118112	vegan	<b>Trilogia di bruschette miste</b> <i>Pane Vallemaggia tostato:</i> <i>con pesto di rucola e pomodorini datterti - con crema di carciofi e olive taggiasche con funghi misti bio trifolati - prezzemolo - olio extra vergine d'oliva bio</i>	tre pezzi 14.- sei pezzi 24.-
117		<i>con extra bruschetta al tartufo nero di stagione (tagliato a tavola)</i>	+ 6.-

### Paste e risotti

11316112		<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti - pancetta nostrana stagionata (CH) - uova BIO</i> <i>Grana Padano DOP - pepe nero della Vallemaggia</i>	piccola porzione 21.- 24.-
11719		<b>Orecchiette BIO alla crudaiola</b> <i>Orecchiette BIO - pomodorini datterti - aglio - rucola - basilico</i> <i>scaglie di Parmigiano Reggiano DOP - mozzarella di bufala campana DOP</i>	piccola porzione 23.- 26.-
11417		<b>Paccheri al salmone di Lostallo</b> <i>Paccheri - tartare di salmone alpino - crema di zucchine</i> <i>lime - olio d'oliva extra vergine bio - aneto</i>	piccola porzione 23.- 27.-
1131719112		<b>Risotto Vallemaggia DOP</b> <i>Risotto "Acquerello" - funghi freschi bio trifolati - porcini secchi</i> <i>bianco di Merlot del Ticino DOC - brodo vegetale bio - burro d'alpeggio</i> <i>formaggio d'alpe ticinese DOP</i>	piccola porzione 25.- 29.-

### I piatti forti

317		<b>Insalata "Cesare" con pollo alla valmaggese</b> <i>Insalatona a foglie miste - pomodorini datterti - cetrioli</i> <i>mais - peperoni - rapanelli - fiori di carote - germogli misti - erbe fresche</i> <i>sminuzzato di petto di pollo (CH) - uovo sodo bio (CH) - formaggio d'alpe</i> <i>ticinese DOP a scaglie - crostini di pane Vallemaggia - semini bio - salsa a scelta</i>	29.-
-----	--	---	------

1131719		<b>Cordon Bleu della casa (CH)</b> <i>120 g~/ 200 g~ di carne a scelta - prosciutto cotto ticinese "Bellini"</i> <i>uova bio - formaggio Gruyère AOP stagionato - pane Vallemaggia</i> <i>grattugiato - limone bio - patatine novelle arrosto - salsa cocktail al peperoncino</i>	maiale 26.- / 33.- vitello 36.- / 43.-
---------	--	--	---

117		<b>Scaloppine di vitello al limone</b> <i>120 g / 160 g di scaloppine di vitello (CH) - patatine novelle arrosto</i> <i>salsa al limone bio</i>	piccola porzione 34.- 39.-
117		<b>Filetto di manzo alle erbe bio ticinesi</b> <i>120 g~/ 200 g~ di filetto di manzo svizzero, frollato all'osso</i> <i>erbe bio aromatiche di Avegno - crostino di Pane Vallemaggia</i> <i>olio d'oliva extra vergine bio - rucola - risotto "Acquerello" allo zafferano</i>	piccola porzione 44.- 54.-
12		<i>con funghi freschi bio trifolati o spinaci freschi</i> <i>con tartufo nero stagionale (tagliato a tavola)</i>	+7.- + 4.50 / g