



I consigli primaverili



Allergeni

Gli antipasti

Fr.

- 119 **Crema di asparagi e patate** 14.-
*Crema di asparagi freschi e patate guarnita con
crostini di pane Vallemaggia e punte di asparagi*
- 11317 **Crostini gratinati agli asparagi** tre pezzi 14.-
Pane Vallemaggia - asparagi freschi - Grana Padano DOP sei pezzi 24.-
- 11318 **Insalata mimosa agli asparagi** 18.50
*Formentino e insalatine primaverili - asparagi freschi secondo arrivo
pomodorini datteri - germogli di fiori - uovo sodo bio (o Tofu bio)
semi misti bio tostati - crostini di pane Vallemaggia - salsa a scelta*

Primi e vegetariani

- 112131719112 **Risotto agli asparagi e Gorgonzola DOP** piccola porzione 25.-
Risotto "Acquerello" - asparagi freschi secondo arrivo 29.-
Gorgonzola DOP cremoso - Grana Padano - tuorlo bio sbriciolato
- 317 **Asparagi gratinati al forno** piccola porzione 23.-
Asparagi freschi secondo arrivo - burro d'alpeggio di Grossalp (Bosco Gurin) 27.-
Grana Padano DOP grattugiato
- 317 *con un uovo bio al tegamino (+3.-)*
- 12 *con tartufo fresco pregiato di Norcia tagliato a tavola (+ 7.- / g)*
- 12 *con prosciutto crudo ticinese Pioradoro (+ 6.-)*

L'aglio orsino di Someo

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

Secondi

- 11618191 **Seitan ai ceci bio fatto in casa con asparagi** 31.-
vegan
11112113 *Seitan ai ceci BIO fatto in casa - salsa al timo e Cognac
Verdurine del giorno e asparagi freschi secondo arrivo*

Cordon Bleu del mese

piccolo / grande

~230 g / ~430 g

- 11317 **Cordon-Bleu al Prosciutto crudo Pioradoro e** 41.- / 47.-
Gorgonzola guarnito con punte di asparagi
100 g~ / 160 g~ di carne di vitello (CH)
Prosciutto crudo ticinese Pioradoro - Gorgonzola cremoso - punte di asparagi
Guarnizioni servite a parte: limone - patatine arrosto - salsa cocktail