

La carta a mezzogiorno

Allergeni

11318

Formentino in festa

Piccola insalata di formentino - uovo bio Suisse - melagrana
crostini al burro d'alpeggio - noci d'anacardo tostate - salsa a scelta

16

5 / 7

Crostini di polenta ai funghi bio

Polenta bio arrostita di Pianezzo - funghi misti bio trifolati al prezzemolo
olio EVO di Nocellara del Belice - rucola

tre pezzi 17

farinabona



11317112

La tradizione delle nostre valli in tavola

Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food

piccola porzione 23

Gnocchi di patate freschi alla farina bona della Valle Onsernone
formaggio "Zincarlin dala Val da Mücc" aromatizzato al Bianco di Merlot
del Ticino DOC - panna - pepe Valle Maggia

27

1131517



Spaghetti alla carbonara

piccola porzione 23

Spaghetti grossi N° 5 - guanciale di maiale stagionato - uova bio (CH)
Parmigiano Reggiano DOP - pepe nero di Kampot
Pecorino romano DOP grattugiato fresco

26

Su richiesta serviamo anche spaghetti senza glutine ⌘

11317

Tagliolini freschi al tartufo invernale

piccola porzione 34 / 42

Tagliolini di pasta fresca - salsa al burro al tartufo fatta in casa
2 g / 3 g tartufo nero o bianco tagliato a tavola incluso

39 / 62



con extra tartufo al grammo

4 / 9



SWISS LACHS
pure alpine salmon

41713

Salmone di Lostallo "Acqua Pazza Alpina"

39

160 g ~ salmone alpino in brodetto mediterraneo - pomodorini datterri
olive taggiasche - prezzemolo liscio - fior di sale marino
Servito con riso selvatico mantecato al burro d'alpeggio di Bosco Gurin



con extra verdure miste alla griglia affinate all'olio EVO

7

1



Scaloppine di vitello al limone

piccola porzione 36

100 g / 160 g di scaloppine di vitello
salsa al limone bio - patatine arrosto

43

Specialità della casa

piccolo / normale

11315171911112



Cordon Bleu tradizionale

maiale 31 / 38

Cordon Bleu impanato con prosciutto cotto Ticinese "Bellini"
e formaggio Gruyère AOP, servito con limone bio,
patatine novelle arrosto e salsa Cocktail all'arancia

vitello 38 / 45