

Il Menu

Allergeni:

117



115

Trilogia di radicchio al formentino e carciofi

Radicchio tardivo di Treviso - Radicchio di Castelfranco

Radicchio rosa di Verona - Formentino - melagrana - carciofi freschi

crostini - noci d'anacardo tostate - salsa a scelta

18

Crostini di polenta ai funghi bio

Polenta bio arrostita di Pianezzo - olio EVO di Nocellara del Belice

Funghi bio trifolati al prezzemolo (cardoncelli, shitake e champignons bruni)

tre pezzi 17

Farinabona



1131712

La tradizione delle nostre valli in tavola

Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food

piccola porzione 23

Gnocchi di patate freschi alla "Farína Bóna" della Valle Onsernone
formaggio "Zincarlin dala Val da Mücc" aromatizzato al Bianco di Merlot
del Ticino DOC - panna d'alpeggio - 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 39 / 49

Tagliolini di pasta fresca - salsa al burro al tartufo fatta in casa
2 g / 3 g tartufo nero pregiato di Norcia o Tartufo bianco delle crete senesi
con extra tartufo fresco stagionale al grammo

42 / 62

7 / 9

417

Salmone di Lostallo "Acqua Pazza Alpina"

39

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

1



Scaloppine di vitello al limone

piccola porzione 36

100 g / 160 g di scaloppine di vitello d'alpeggio (CH)
salsa al limone bio - patatine novelle arrosto al rosmarino bio di Avegno

43

11315171911112



Specialità della casa

piccolo / normale

Cordon Bleu tradizionale

maiale 31 / 38

Scaloppine di carne Svizzera - impanate e farcite con
prosciutto cotto Ticinese "Bellini" - formaggio Gruyère AOP
limone bio - patatine novelle arrosto - salsa Cocktail all'arancia

vitello 38 / 45