



## Specialità stagionali

### Antipasti

Allergeni

1131718111

#### Oro d'Autunno

Crema di zucche Hokkaido & Butternut  
guarnizione servita a parte: panna montata alla paprica  
crostini di pane al burro - semi di zucca bio tostati

14

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

1111

#### Prosciutto crudo Pioradoro

servito con formaggio Alpe DOP Vallemaggia,  
pane della casa e grissini integrali

21

### Pasta fresca e gnocchi

113



#### Paccheri alla zucca con funghi bio e Pioradoro

Paccheri Rummo - crema di zucca - funghi bio trifolati

24

Prosciutto crudo Pioradoro - Parmigiano Reggiano DOP

27

11319112

#### Pappardelle del Bracconiere

Pasta fresca all'uovo - ragù di cinghiale tagliato al coltello

piccola porzione 24

28

a lenta cottura della casa - timo fresco - olio EVO di Nocellara del Belice

A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco

**farinabona**



11317112

#### La tradizione delle nostre valli in tavola

##### Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food

piccola porzione 23

27

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

11317

#### Tagliolini freschi al tartufo

piccola porzione 34 / 42

39 / 62

Tagliolini di pasta fresca - salsa al tartufo fatta in casa

2 g / 3 g tartufo nero o bianco tagliato a tavola

Con extra tartufo al grammo

4 / 9

### Piatto forte

11719112

#### Saltimbocca di maiale alla Romana

piccola porzione 33

41

100 g / 160 g di scaloppine di maiale (CH)

Prosciutto crudo Pioradoro - Salvia bio di Avegno

Servito con risotto al Parmigiano