

# Specialità stagionali

## Antipasti

Allergeni

1131718111

### Oro d'Autunno

14

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

11318

### Formentino in festa

16

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

1111

### Prosciutto crudo Pioradoro

21

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

## Pasta fresca e gnocchi

113



### Paccheri alla zucca con funghi bio e Pioradoro

24

Paccheri Rummo - crema di zucca - funghi bio trifolati  
Prosciutto crudo Pioradoro - Parmigiano Reggiano DOP

27

11319112

### Pappardelle del Bracconiere

piccola porzione 24

Pasta fresca all'uovo - ragù di cinghiale tagliato al coltello  
a lenta cottura della casa - timo fresco - olio EVO di Nocellara del Belice  
A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco

28

*Parinabona*



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

11317

### Tagliolini freschi al tartufo

piccola porzione 34 / 42

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

39 / 62

Con extra tartufo al grammo

4 / 9

## Piatto forte

11719112

### Saltimbocca di maiale alla Romana

piccola porzione 33

100 g / 160 g di scaloppine di maiale (CH)  
Prosciutto crudo Pioradoro - Salvia bio di Avegno  
Servito con risotto al Parmigiano

41