



Specialità stagionali


Antipasti

Allergeni

1110111112

Cicoria nostrana in festa 13

*Insalata cicoria nostrana - pomodorini datteri - cipolla di Tropea
crostini di pane - salsa italiana all'olio EVO di Nocellara del Belice bio*

con uovo sodo bio  3

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi 4

317141

Tagliere Gourmet delle nostre valli 19

*Affettato misto con formaggio e prelibatezze nostrane
servito con sottaceti, pane torciglione ai semi e burro*

Primi

11317



La Parmigiana del Sole 24

*Melanzane grigliate - mozzarella fiordilatte
sugo al pomodoro - basilico - Grana Padano DOP*

11317112



Farinabona 

La tradizione delle nostre valli in tavola

Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food 23 / 27

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

con guanciale stagionato croccante 5

Piatto forte d'estate

317110

Roastbeef Mediterraneo dell'alpeggio 25 / 32

*Roastbeef di manzo delle Prealpi Svizzere
servito freddo - limone bio - salsa tartara della casa
olio EVO bio di Nocellara del Belice - rucola - olive taggiasche
pomodorini datteri - scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi*

con patatine novelle croccanti al rosmarino 7

con verdure estive alla griglia 7