

La carta a mezzogiorno



Allergeni

1111 BEST

Bruschette d'Autore

21.-

Trittico croccante del sottobosco - porcini trifolati del San Bernardino

olio EVO di Nocellara del Belice - prezzemolo

Formentino in festa

16.-

Piccola insalata di formentino - uovo bio Suisse - melagrana

crostini al burro d'alpeggio - noci d'anacardo tostate - salsa a scelta

Insalata Cesare all'Isolino

29 -

Insalata mista gigante - sminuzzato di petto di pollo (CH) arrostito

uovo sodo bio (CH) - scaglie di formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin)

salsa a scelta fatta in casa - crostini di pane e semi bio tostati



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.-

11317112

1|3|9|12

1131

11317

417

3

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

28.-

A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco

Tagliolini ai porcini freschi del San Bernardino

27.-

Pasta fresca - porcini al salto affinati alla panna

33.-

Parmigiano Reggiano DOP

Tagliolini freschi al tartufo Piemontese

piccola porzione 34.-

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

39.-



Spiedini di salmone alpino di Lostallo

39.-

180 g \sim salmone alpino del Moesano - zucchine - pomodori datterini Servito con salsa tartara della casa, limone bio e germogli d'insalata

affinati all' olio EVO di Nocellara del Belice

+7.-

5 con extra patatine novelle arrosto al rosmarino

Specialità della casa

piccolo / normale



1|3|5|7|9|11|12

Cordon Bleu tradizionale

maiale 31.-/38.-

formaggio Gruyère AOP, servito con limone bio, patatine novelle arrosto e salsa Cocktail all'arancia

Cordon Bleu impanato con prosciutto cotto Ticinese "Bellini" e

vitello 38.-/45.-