

Specialità stagionali



Antipasti

Fr.

Allergeni

Crema di zucca Hokkaido

14.50

11318

Zucche Hokkaido - olio EVO di Nocellara del Belice

olio di semi di zucca bio - perle di zucca

Guarnizione servita a parte: germogli - mini amaretti ai semi di zucca

Insalata di formentino bio

17.50

11318111

Insalata di formentino bio del piano di Magadino

uova svizzere bio - pancetta croccante

crostini all'olio EVO di Nocellara del Belice - salsa a scelta

Primo

113



Slow Food®
Presidio

Gnocchi di patate alla farina bona e Zincarlin

piccola porzione 23.-

7112

Gnocchi di patate alla farina bona della Valle Onsernone

panna - pepe nero - formaggio "Zincarlin dala Val da Mücc"

28.-

La specialità della casa

317

Una o due uova bio al tartufo

Norcia / Alba

Una o due uova bio all'occhio di bue al burro al tartufo

un uovo 16.- / 21.-

con 1 g o 2 g di tartufo nero pregiato di Norcia o

due uova 29.- / 34.-

bianco d'Alba tagliato a tavola

11718111

Crostini al tartufo fresco

Tre bruschette di pane "Tortiglione scuro" tostato al burro al tartufo

18.- / 25.-

e 2 g di tartufo nero pregiato di Norcia o bianco d'Alba tagliato a tavola

11317

Scaloppine di vitello al tartufo

piccola porzione 49.- / 65.-

con tagliolini di pasta fresca

58.- / 74.-

100 g ~ / 160 g ~ di scaloppine di vitello alla salsa al tartufo

servite con tagliolini di pasta fresca

e 2 g 3 g di tartufo nero pregiato di Norcia o bianco d'Alba tagliato a tavola

Con extra tartufo fresco tagliato e pesato al tavolo

+7.- / +9.-

per grammo