

Specialità stagionali

Antipasti

Crema "Mandarino d'Ametista"

14

Crema di barbabietole del Piano di Magadino
con nota agrumata al mandarino fresco

guarnizione servita a parte: panna montata al mandarino
crostini di pane al burro d'alpeggio di Bosco Gurin - semi misti bio tostati

Trilogia di radicchio al formentino e carciofi

18

Radicchio tardivo di Treviso - Radicchio di Castelfranco
Radicchio rosa di Verona - Formentino - melagrana - carciofi freschi
crostini - noci d'anacardo tostate - salsa a scelta



Gnocchi e pasta fresca

Farinabona La tradizione delle nostre valli in tavola



1131712

Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food

piccola porzione 23

Gnocchi di patate freschi alla "Farina Bóna" della Valle Onsernone
formaggio "Zincarlin dala Val da Mücc" aromatizzato al

27

Bianco di Merlot del Ticino DOC - panna - pepe Valle Maggia

Tagliolini freschi al tartufo

piccola porzione 34 / 42

Tagliolini di pasta fresca - salsa al tartufo fatta in casa

39 / 62

2 g / 3 g tartufo nero invernale o tartufo bianco d'Alba tagliato a tavola

Con extra tartufo al grammo

4 / 9

Piatto forte

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 invernale o tartufo bianco d'Alba tagliato a tavola