



Specialità stagionali

Antipasti

Allergeni

11318



Asparagi freschi su insalatine e uovo bio

17

Spinacetto bio, Formentino e insalatine di germogli primaverili -
asparagi freschi - uovo sodo bio
semi misti bio e anacardi tostatati - crostini di pane - salsa a scelta



con due rosette di Prosciutto crudo Gran Riserva Ferrarini

7

11317

Bruschette agli asparagi e Fontina DOP

tre pezzi 16

Fette di pane San Gottardo al forno
asparagi freschi - Fontina DOP

Gnocchi e pasta fresca e risotto

Farinabona



11317112

La tradizione delle nostre valli in tavola

Gnocchi allo Zincarin - Presidio Slow Food

23 / 27

Gnocchi di patate freschi alla "Farina Bóna" della Valle Onsernone
formaggio "Zincarin dala Val da Mücc" aromatizzato al
Bianco di Merlot del Ticino DOC - panna - pepe Valle Maggia
con guancialetto croccante di maiale stagionato

5

1131718



Tagliolini freschi all'aglio orsino

21 / 25

Tagliolini di pasta fresca - pesto d'aglio orsino selvatico di Someo
Pinoli tostrati - Olio EVO - Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato a vista

112131219112

Risotto di Primavera agli asparagi

24 / 28

Risotto Carnaroli bio - asparagi freschi secondo arrivo
Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato a vista



con due rosette di Prosciutto crudo Gran Riserva Ferrarini

7

Piatto forte

Cordon Bleu, Raclette bio e Asparagi

11317

Cordon-Bleu di vitello (CH) ~250 g / ~450 g agli asparagi
Prosciutto cotto ticinese "Bellini" - formaggio raclette bio vallesano

42 / 48

Guarnizioni servite a parte: punte di asparagi - limone bio
patatine arrosto - salsa cocktail