



Il Menu

Allergeni

- 117 **Insalata mista di stagione** 13
*Insalata a foglie miste - germogli misti - pomodorini - mais - cetrioli
peperoni - rapanelli - carote - cavolo rosso - erbe fresche*
- 3  **Con uovo sodo bio Suiss** 3
Con mezzo avocado 3
- 115  **Crostini di polenta ai funghi bio** tre pezzi 17
*Polenta bio arrostita di Pianezzo - olio EVO di Nocellara del Belice
Funghi bio trifolati al prezzemolo (cardoncelli, shitake e champignons bruni)*

Farinabona 

La tradizione delle nostre valli in tavola



11317112

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 Bianco di Merlot
del Ticino DOC - panna d'alpeggio - pepe Valle Maggia 27

1131517



Spaghetti alla carbonara

piccola porzione 23

Spaghetti grossi N° 5 - guanciale di maiale stagionato - uova bio (CH)
Parmigiano Reggiano DOP - pepe nero di Kampot
Pecorino romano DOP grattugiato fresco 26

Su richiesta serviamo anche spaghetti senza glutine 

1131718



Tagliolini freschi all'aglio orsino

piccola porzione 21 / 25

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



417

Salmone di Lostallo "Acqua Pazza Alpina"

39

160 g ~ salmone alpino in brodetto Mediterraneo - pomodorini datter
olive taggiasche - prezzemolo liscio - fior di sale marino
riso selvatico mantecato al burro d'alpeggio di Bosco Gurin

1



Scaloppine di vitello al limone

piccola porzione 36

100 g / 160 g di scaloppine di vitello d'alpeggio (CH)
salsa al limone bio - patatine novelle arrosto al rosmarino bio di Avegno 43

Specialità della casa

piccolo / normale

11315171911112



Cordon Bleu tradizionale

maiale 31 / 38

Scaloppine di carne Svizzera - impanate e farcite con
prosciutto cotto Ticinese "Bellini" - formaggio Gruyère AOP
limone bio - patatine novelle arrosto - salsa Cocktail all'arancia
vitello 38 / 45