

LE PROPOSTE FISSE

Insalata verde / mista

5.- / 7.- Chf

**

Formaggino basso / alto

6.- Chf

**

Salamino di maiale, cervo o cinghiale

7.- Chf

**

Zincarin con miele e pane bruschettato

8.- Chf

**

Lardo e miele

15.- Chf

**

Ardesia di formaggi delle Valli,

con confettura fatta in casa

16.- Chf

**

Tagliata di salumi nostrani

servita con sott'aceti

18.- Chf

**

Minestrone di verdure con pancetta

9.- Chf

I CLASSICI

I RISOTTI

Risotto al parmigiano

18.- Chf

**

Risotto allo zafferano

19.- Chf

**

Risotto ai funghi porcini

25.- Chf

LE TAGLIATELLE

con sugo al pomodoro

16.- Chf

**

con salsa ai funghi porcini

23.- Chf

ANTIPASTI

Millefoglie di polenta
con crudo nostrano e
gorgonzola della “Latteria del Borgo”
19.- Chf

**

Battuta di manzo “al coltello” (200g)
Servita con burro dell'alpe
e pane bruschettato della Valle
25.- Chf

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato alla scamorza bianca
della “Latteria del Borgo”
e verza dell’orto stufata

25.- Chf

**

Pici toscani con
Salsa di castagne, pancetta saltata
e misto di funghi

27.- Chf

SECONDI PIATTI

Arrosto di selvaggina in salsa

Patate al forno

Verdurine di stagione

35.- Chf

**

Luganighetta di coniglio in umido

Servita con crostone di polenta

30.- Chf

E PER CONCLUDERE...

Ristorante
Lattecaldo
—  —

QUALCOSA DI DOLCE

Zabaione freddo

10.- Chf

**

Crumble di mele e cannella

Servito con yogurt nostrano

12.- Chf

**

Sorbetto di stagione della casa

Servito con la sua correzione

8.- Chf

**

Dolce della casa

**

Affogato al caffè servito con panna montata

8.- Chf

**

Gelati / Sorbetti

3.- Chf a pallina / Correzione + 2.- Chf

SU RISERVAZIONE POTRETE TROVARE

Polenta dal paiolo
Tartare tagliata al coltello
Chinoise di carne
Selvaggina (periodo autunno-inverno)
Carni varie
Fritto misto di mare (escluso periodo invernale)
Menù vegetariani o vegani
Pasticceria

Misto di selvaggina al gueridón
(filetti di cervo, capriolo e cinghiale)
Servito in due volte con contorni

e tanto altro...

SIAMO ANCHE DISPONIBILI PER

Aperitivi
Cene aziendali
Compleanni
Catering
Buffet
e altro ancora

- **Ticino a tavola** -

“Noi partecipiamo a Ticino a tavola promuovendo i prodotti locali: molti dei nostri piatti sono a base di materie prime ticinesi. Ogni singolo prodotto del piatto di questa rassegna è ticinese e nostrano”

**

Gentile ospite,
su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla sulla provenienza delle nostre carni, che sono principalmente CH e IT; o sugli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze.

