

Menu

per gruppi (da 10 persone)

proposte aprile-maggio

ANTIPASTI

✓ Misticanza con crudité di verdure del nostro orto Regusci	11.-
Insalatina tiepida di asparagi con pancetta e biscotto salato	14.-
Affettato misto con sott'aceti	24.- / 18.-
Tartare di manzo condita al nature (70gr) con mousse di büscion, carpaccio di tartufo nero e farina bona	18.-
Carne salada aromatizzata all'aglio con emulsione di prezzemolo, crudité di asparagi e petali d'alpe	16.-
✓ Sformatino di ricotta e asparagi su fonduta di formaggio	12.-

PRIMI

Paccheri in fonduta d'alpe con luganiga grigliata sgranata ed emulsione di datterino	24.-	18.-
✓ Crespellina ricotta e asparagi	24.-	18.-
✓ Risotto in crema verde con spugnone trifolate	24.-	18.-
Lasagnetta ai due colori in ragù bianco e formagella bambina con polvere di pane prezzemolato	22.-	16.-

S E C O N D I

✓ Polenta e brasato al merlot Regusci	32.-
✓ Tomino impanato con verdure grigliate	17.-
Costoletta di vitello con salsa alle spugnole, asparagi al parmigiano al pane panku e patate Williams	42.-
Tartare di manzo (220 gr) con crostini, burro e patatine fritte	38.-
Il nostro Roastbeef (entrecôte) tiepido, salsina al burro e erbette, patate rosolate e verdure	39.-
Mignon di filetto di manzo (170 gr) con riduzione al merlot, millefoglie di patate e verdure	42.-
Puntine di maiale in cbt, marinate al BBQ e legno d'olivo, patate al cartoccio e dressing di jogurth	36.-
✓ Tofu affumicato con timballo di riso Asia e verdure a julienne	25.-
Capretto al forno con erbette del nostro orto, patate rosolate e verdure	38.-
Costoletta d'agnello al forno aromatizzata al pistacchio, salsa al whisky accompagnata da patate a mandolina con cipolla	38.-

B A M B I N I

✓ Pasta al pomodoro	12.-
Impanata di tacchino con patatine fritte	18.-

D E S S E R T

Tiranocino	10.-
Cheesecake al limone e zenzero	12.-
Semifreddo alle fragole con meringhe e panna	12.-
Mousse all'ovomaltina con cremoso al cioccolato bianco e lamponi ghiacciati	10.-
Gelati e sorbetti	4.50/pallina
Vaniglia – Mela – Limone – Albicocca - Arancia	
Gelato con correzione	8.50.-
Servizio torta	2.-

Il menu potrebbe essere soggetto a variazioni stagionali in base alla freschezza e alla disponibilità delle materia prime.

Provenienza delle carni: salumi Ticino/CH; manzo, vitello, agnello Irlanda, maiale CH, cavallo AR, Salmone No, Trota IT

Allergie e intolleranze: chiediamo alla nostra clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari di volersi annunciare così da potervi proporre alimenti alternativi. Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.