



CROTTO DEI TIGLI

La carta primaverile



ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		21.50	
	<i>piccolo</i>	14.50	
Lardo nostrano con noci e miele Bio dell'apicoltura Kurzen di Rovio		15.50	
	<i>piccolo</i>	12.00	
Carpaccio di Crudo San Daniele con focaccia al lievito madre		22.00	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Salametto di maiale, cervo o cinghiale		9.50	
Insalatina di nervetti e olio al prezzemolo		12.50	
La classica cipolla tonnata		9.50	
Spuma al formaggino e waffle all'aglio orsino		15.50	
Vitello tonnato moderno		19.50	
Rane trifolate con burro e prezzemolo		16.50	
Osso di midollo arrosto		12.50	
Tartare di manzo con pane brioche e burro (80g)		19.50	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura o busecca		12.50	
Tortellone alla parmigiana		19.50	
	<i>piccolo</i>	15.50	
Gnocchi di patate fatti in casa		19.50	
al ragù di coda di manzo e lamponi		15.50	<i>piccolo</i>
Tagliatelle di grano antico Val Cornia 		19.50	
in crema di piselli, burrata e bottarga di branzino		15.50	<i>piccolo</i>
Risotto Carnaroli Azienda Cascina Belvedere, Vercelli ai mirtili e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio			
Risotto mantecato all'aglio orsino, spugnone e salsa profumata al Marsala			
	risotti minimo 2 persone, prezzo per persona	19.50	

In caso di intolleranze o allergie segnalare al personale di servizio

PIATTI FORTI

“i classici della tradizione” Questi piatti sono accompagnati da polenta

Brasato di manzo al Merlot		32.00
Coniglio alla nostrana glassato al forno		30.50
Guancette di maiale brasate al vino		29.50
Luganighetta nostrana in umido con cipolle o alla griglia		26.00
Fegatini di coniglio spadellati ai cipollotti		29.50
Polenta uncia	<i>piccolo</i>	15.50
	<i>piatto forte</i>	24.50

“dall'estro degli chef”

Questi piatti sono serviti con patate arrosto o polenta e una variazione di verdure di stagione

Vitello tonnato moderno		30.50
Tartare di manzo con pane toast e burro		32.00
Ribeye di manzo alla griglia (250g)		45.00
Maialino in porchetta con cipollotti arrosto e rabarbaro		28.50
Petto d'anatra su insalatina di cabis bianco e melissa		39.50
Scamoncino d'agnello al “pan cùcc” e pavé di patate		39.50
Rustisciada di pollastra dell'Azienda agricola Cadenazzi		34.50
Trota salmonata in crosta di patate e misticanza di campo		28.50

“Il Menu Nostrano del Crotto dei Tigli”

Tagliere di salumi e formaggi con sottaceti

Polenta con brasato di manzo, coniglio alla nostrana
luganighetta in umido, guancette di maiale

Sorbetto all'uva americana con grappa

minimo 4 persone 52.00 a persona

FORMAGGI scopri il nostro nuovo carrello dei formaggi e le tante specialità proposte

Il piatto forte a base di formaggi e polenta		32.00
Degustazione di formaggi		<i>grande</i> 21.00 <i>piccolo</i> 13.50
Zincarlin della Valle di Muggio		12.00
Il formaggio alto della Valle di Muggio		8.50
Formaggio dell'alpe (1 fetta)		8.50

