



CROTTO DEI TIGLI

Tel +41 91 683 30 81
Viale A. Tarchini 53
6828 Balerna
Claudio e Jacqueline Panzeri
www.crottodeitigli.ch
crottodeitigli@bluewin.ch

I menu autunnali e invernali

2024/2025

Avete la libertà d'assemblare il menu che meglio raccoglie i vostri desideri.

Sarà nostra premura consigliarvi al meglio per gli abbinamenti gastronomici ed enologici. Lasciatevi stupire da tutte le nostre proposte!

Numero minimo per scelta di menu: 6 persone



I menu classici autunnali

Il menu nostrano "Crotto dei Tigli"

Tutto il menu è servito a volontà/minimo 4 persone

Affettati misti Ticinesi con sott'aceti
Spuma al formaggino della Valle di Muggio

Polenta e

Brasato di manzo

Coniglio nostrano

Luganighetta in umido con cipolle

Guancette di maiale

Funghi porcini

Sorbetto all'uva americana

con la grappa d'uva americana del nostro pergolato

fr 52.00

(55.00 con funghi porcini)

Menu 2

Tortino alle castagne e verza

su fonduta allo stagionato del Dosso dell'Ora

Maialino da latte cotto al forno

Riduzione al timo selvatico

Patate al forno e verdure di stagione

Semifreddo al miele dell'apicoltura Kurzen di Rovio
e meringhe al cioccolato

fr 48.00

Menu 3

Millefoglie di polenta
e spuma al formaggino della Valle di Muggio

Ossobuco di maiale alla gremolada
con risotto alla milanese

Spuma alle castagne con gelato e meringhe
fr 42.00

Menu 4

Carne secca di cinghiale con scaglie di Sbrinz AOP
Insalatina di finocchio, arance e uvetta

Risotto Carnaroli ai mirtilli e timo
mantecato allo Zincarlin

Swiss Premium Ribeye cotto a bassa temperatura
Salsa profumata al pepe nero della Valle Maggia
Patate rosolate e piccoli legumi

Semifreddo al cioccolato bianco e frutto della passione
fr 65.00

Menu 5

Galantina di coniglio "in porchetta" fatta in casa
Insalatina di lenticchie e aceto di lamponi

Lasagnetta al radicchio stufato e salsa al Blu ticinese

Cheesecake moderna ai frutti di bosco
fr 40.00

Menu 6

Insalata alla griglia con uovo affogato
Salsa montata al burro

Carré di vitello cotto intero al forno
Ristretto profumato al timo
Purea di patate e piccoli legumi

Semifreddo alle noci e caramello salato
fr 56.00

Menu 7

Crespella di verdure invernali

Filetto di salmerino in crosta ai pistacchi
Tortino di riso e verdure brunoise

Spuma al cioccolato bianco e farina Bona
fr 48.00

Menu 8

Crema di zucca e barbabietola alla griglia

Lasagnetta alle verze e patate
in crema al Bitto

Filetto di merluzzo croccante
Cipolle in umido
Millefoglie di polenta

Pannacotta ai frutti di bosco
fr 52.00

I menu a base di selvaggina

Fino a fine dicembre 2024

Menu 9

Lombatina di lepre in carpione
su insalatina di lenticchie

Ravioli farciti alla zucca e salvia fritta

Costoletta di cervo cotta a bassa temperatura

Ristretto al sambuco

Spätzli al burro e i classici contorni

Spuma al caffè

fr 65.00

Menu 10

Variazione d'antipasti autunnali

Sella di capriolo cotta intera al forno

Servita in due passaggi

Spätzli al burro

Castagne glassate

Funghi porcini

Cavoletti glassati

Crauti rossi

Frutta cotta con marmellata ai mirtilli rossi

Sorbettino all'uva americana

fr 79.00

Solo sella di capriolo 62.00

Menu 11

Tartare di cinghiale, mele e nocciole piemontesi
su composta alle cipolle rosse e fichi secchi

Lombatina di capriolo cotta a bassa temperatura
su ristretto profumato ai mirtilli rossi
Spätzli al burro e le varie guarnizioni autunnali

Tortino al cioccolato fondente con cuore al cioccolato bianco
su crema inglese

fr 65.00

Menu 12

Carne secca di cervo ai frutti di bosco
e spuma all'aceto balsamico bianco

Crema di lenticchie
con bocconcino di lucioperca

Salmì di cervo
Dadolata di pane e pancetta croccante
Spätzli al burro o polenta
Mela cotta con mirtilli rossi e castagne glassate

Spuma al melograno con croccante al cioccolato fondente

fr 58.00

Menu 13

Tartare di capriolo con grano saraceno

Yogurt d'Alpe

Pizokel alla valtellinese

Racks di cinghiale cotto intero al forno

Salsa ai frutti di bosco

Spätzli al burro

I classici contorni della selvaggina

Variazione di mousse al cioccolato e castagne

fr 68.00

Offerta forfait:

- Aperitivo di benvenuto 12.-/pp
(1 bicchiere di bollicina o Bianco Ticinese, succo di frutta e stuzzichini)

- Forfait bibite ogni 3 persone 18.-/pp
(1 bt Merlot della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)

- Forfait bibite ogni 4 persone 12.-/pp
(1 bt Merlot della casa, acqua minerale a discrezione e caffè)

- Forfait con vino e aperitivo 3 persone 26.-/pp
(aperitivo di benvenuto con bianco o spumante, 1 bt Merlot della casa, acqua a discrezione, caffè)

- Forfait con vino e aperitivo 4 persone 22.-/pp
(aperitivo di benvenuto con bianco o spumante, 1 bt Merlot della casa, acqua a discrezione, caffè)

Grazie mille per averci scelto.

Tutto lo staff del Crotto dei Tigli vi augura
"Buon appetito!"