





La carta invernale

ANTIPASTI

Tagliere d'affettati misti nostrani		22.00	
	<i>piccolo</i>	15.00	
Lardo nostrano con Brezel caldo		16.00	
	<i>piccolo</i>	12.50	
Salametto di maiale, cervo o cinghiale		9.50	
La classica cipolla tonnata		10.50	
Battuta di cervo, pane croccante alle erbe, olio all'erba cipollina		22.50	
Terrina di selvaggina con chutney di cipolla rossa		15.50	
Spuma di formaggio della Valle di Muggio con zucca alla griglia		14.50	
Osso di midollo arrosto		12.50	
Tartare di manzo con pane toast e burro (80g)		20.50	
Insalata verde / Insalata mista		6.00 / 9.50	

PRIMI PIATTI

Minestrone di verdura		12.50	
Vellutata di zucca, patate dolci e castagne		12.50	
Ravioli di trebbie con ragù di lepre e polvere di caffè		20.50	
	<i>piccolo</i>	16.50	
Gnocchi di patate fatti in casa		19.50	
radicchio brasato e Raclette dell'Alpe Bolla Carassina	<i>piccolo</i>	15.50	
Risotto Carnaroli Azienda Cascina Belvedere, Vercelli ai mirtilli e timo selvatico mantecato allo Zincarlin della Valle di Muggio			
o			
Risotto Carnaroli Azienda Cascina Belvedere, Vercelli con bocconcini di anguilla Teriyaki			
	risotti minimo 2 persone, prezzo per persona	19.50	

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 e funghi porcini spadellati	30.50
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

Tartare di manzo con pane toast e burro	34.00
Ribeye di manzo alla griglia (250g)	45.00
Petto d’anatra arrosto con fiori di melograno e indivia belga	38.50
Tagliata d’entrecôte di cervo con porro arrosto e castagne e cioccolato	44.00
Cosce di rane trifolate	36.00
Trancio di lucioperca del Ceresio arrosto su crema di zucca	35.00

“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

 Slow Food®
Presidio

