



Stuzzichini

Taralli, olive
bruschette e chips

Fingerfood

Büsción di capra con noci
e miele

Mantecato di cavolo rosso
e pinoli croccanti

Crema cotta al tartufo nero

Fritti misti
(Panzerotti ed arancini
e mozzarelline in carrozza)

Carpaccio di salmone marinato
con maionese al rafano

Insalata di polipo
alla mediterranea

Roast beef di manzo
con salsa tartara

Crudo di vitello
con zucca e amaretti

Petto d'anatra affumicato
con more riccia

Stuzzichini
6.-/pers

Fingerfood
Fingerfood vegetariano
2.50.-/ al pezzo
Fingerfood di carne o pesce
4.50.-/ al pezzo

Variante
una parte Fingerfood - una parte Tagliere
a partire da 24.-/pers

Risotti

Risotto alla parmigiana
e filetti di persico

Risotto con scampi, bottarga e lime

Risotto con crema di broccoli,
crudo di vitello e burrata

Risotto al caciocavallo e manzo scottato
al balsamico

Risotto ai carciofi in tre cotture

Risotti veg(etari)ani

Risotto alla barbabietola
con robiolino e cerfoglio

Risotto ai fiori di zucca
pane aromatico e cime di rapa

Risotto alla zucca, zafferano
e fonduta di Piora

Fritto al cono

Verdure miste in tempura

Seppioline, moscardini, calamari
e gamberi

Polpettine di carne

Risotto
da 22.- a 28.-/pers

Risotto Vegetariano / Vegano
(no glutine-no latticini) 21.-/pers

Fritto al cono
26.-/pers



Monti e Valli

Tagliere di salumi e formaggi

Con i nostri Chefs

Tartare di manzo

Sashimi

Prosciutto crudo , formaggio
dell'alpe di Piora e grissini

Monti e Valli

Porzione piccola **21.-** /pers

Porzione grande **29.-** /pers

Da concordare con i nostri Chef

Dal Tesin

Cavolo rosso, noci e mela verde

Persico in carpione

Tartare di salmerino e salsa fredda all'uovo

Polentina morbida e fonduta al formaggio

Tartare di manzo

su crostone della Valle Maggia

Dal forno

Foccace al rosmarino, olive o cipolle

Torta salata alle verdure

Quiche con pancetta e cipolle

Crostata con ricotta e spinaci

Dal Tesin
da 21.- a 26.-/pers

Dal forno
16.-/pers

