

APERITIVO



Stuzzichini

Taralli, olive
bruschette e chips

Fingerfood

Büsción di capra
con polvere di lampone

Mantecato di cavolo rosso
e pinoli croccanti

Crema cotta al tartufo nero

Carpaccio di salmone marinato
con maionese al rafano

Insalata di polipo
con hummus e pomodorini confit

Roast beef di cavallo
con salsa tartara

Crudo di vitello
con senape in grani e ravanelli

Petto d'anatra affumicato
con more riccia

Fritti misti (Panzerotti, anacini,
mozzarelle in carrozza)

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 26.-/pers

Risotti

Risotto alla parmigiana
e filetti di lavarello

Risotto con scampi, bottarga e lime

Risotto con pesto di rucola
crudo di vitello e burrata

Risotto al caciocavallo
e crudo di manzo al balsamico

Risotti veg(etari)ani

Risotto alla zucca,
zafferano e pinoli

Risotto ai porri e spumante
con pane aromatico all'aglio nero

Risotto ai mirtilli con robiolino ticinese
e cerfoglio

Risotto al radicchio tardivo
e noci di pecan

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

Monti e Valli

Porzione piccola **21.-**/pers

Porzione grande **29.-**/pers

Da concordare con i nostri Chef

Con i nostri Chefs

Tartare di manzo

Sashimi

Prosciutto crudo , formaggio
dell'alpe di Piora e grissini



Dal Tesin

Cavolo rosso, noci e mela verde

Persico in carpione

Tartare di salmerino e salsa fredda all'uovo

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

