

Carta Stagionale

Servita a cena e la domenica a pranzo

Antipasti

- | | |
|--|------|
| -Insalata primaverile con vinaigrette della casa | 13.- |
| -Gaspacho di ortiche di Corippo con bruschetta alla ricotta di capra e limone confit | 18.- |
| -Battuta di vitello con crema alle sarde, nello spirito del "vitel tonnè" | 23.- |
| -Affettato misto Ticinese con i nostri sottaceti (200g) | 26.- |

Primi

- | | |
|--|------|
| -Tagliatelle fatte in casa al pesto d'aglio orsino con crema di pecorino di Olivone | 26.- |
| -Cannelloni di nero di seppia e di baccalà su spinacini, leggera emulsione al limone | 26.- |
| -Risotto allo sbrinz dell'Alpe di Chieneren stagionato 48 mesi, asparagi verdi e aceto balsamico extra vecchio Delea | 28.- |

Secondi

- | | |
|--|------|
| -Confit d'agnello delle nostre Valli con fave glassate e cipollotti caramellati, jus al timo | 45.- |
| -Roulade di guancia di manzo brasata e coste verdi, patate arrostate al rosmarino e jus | 38.- |
| -Variazione di crocchette di ceci con salsa allo yogurt di montagna ed erbe spontanee | 28.- |

Dolci

- | | |
|---|-----------------------------|
| -La Pavlova di Anna con chantilly di Büscion di Brione e lemon curd | 12.- |
| -Il Nostro Gianduiotto rivisitato e servito con un rinfrescante coulis di fragole | 14.- |
| -Degustazione di formaggi delle nostre valli e Alpi | 14.- |
| -Pallina di gelato artigianale "Dolce Vita", Locarno | 4.- |
| -Fior di latte | -Ricotta e Pistacchio |
| -Cioccolato amaro | -Sorbetto all'Uva americana |
| -Farina Böna | -Sorbetto al Limone |

Siamo lieti di soddisfare qualsiasi restrizione dietetica, vi preghiamo di contattare il team di servizio.
I prezzi si intendono in Franchi Svizzeri, IVA inclusa

Origine carne e pesce:

vitello e agnello: Ticino, manzo: Svizzera

Baccalà: Norvegia, Sarde: Francia