

Carta Stagionale

Servita a cena e la domenica a pranzo

Antipasti

- Insalata stagionale accompagnata dalla vinaigrette della casa 13.-
- Asparagi bianchi con una sorprendente salsa olandese all'aglio nero e crumble allo Sbrinz di 48 mesi 24.-
- Gazpacho di piselli servito con una bruschetta di büscion di Brione aromatizzata con sumac 18.-
- Affettato misto Ticinese arricchito dai nostri sottaceti (200g) 28.-

Primi

- Tortelli di coregone affumicato del Lago Maggiore con spinacini ed una delicata emulsione al limone 29.-
- Risotto alla barbabietola con una fonduta al blu arborinato della Valle Maggia e acetosella 28.-
- Gnocchi ripieni all'aglio orsino, abbinato ad un pesto di ortiche dalla nostra raccolta e crema di pecorino di Olivone 28.-

Secondi

- Ballotine di coniglio all'aglio orsino dei nostri dintorni con il suo jus e primizie di primavera 46.-
- Confit di capretto nostrano condito al limone sotto sale e olio di menta, polenta croccante del nostro mulino e jus al timo 46.-
- Fritto misto di verdure stagionali servito con una rinfrescante maionese al bergamotto 28.-

Dolci

- Financier al Pistacchio di Bronte, servito con rabarbaro confit ed una chantilly di büscion 15.-
- Semifreddo al praliné di nocciole piemontesi con crema inglese alla fava di tonka 15.-
- Degustazione di formaggi provenienti dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi 18.-
- Pallina di gelato artigianale "Dolce Vita", Locarno 4.50
 - Fior di latte
 - Ricotta e Pistacchio
 - Cioccolato amaro
 - Sorbetto al Lampone
 - Farina Böna
 - Sorbetto al Limone

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega gentilmente di segnalarlo al momento della comanda.

Il nostro personale rimane a disposizione per indicare gli allergeni presenti nei piatti.

I prezzi si intendono in Franchi Svizzeri, IVA inclusa

Origine carne - Coniglio: CH - Agnello: Ticino/CH - Affettato: Ticino/CH