



MENU

20 NOVEMBRE 2023

ANTIPASTI

Insalata mista

Roastbeef di cervo con salsa verde

PRIMI PIATTI

Caserecce fatte in casa ai pomodorini e olive taggiasche

Risotto alla crema di piselli, ricotta salata e guanciale

VEGETARIANO

Crema di zucca Bio con fiocchi di büscion e pepe della Vallemaggia

PIATTO FORTE

Salmì di cinghiale con polenta di Bruzella

DESSERT

Cannolo siciliano

Vermicelles di castagne con meringa e panna



MENU

21 NOVEMBRE 2023

ANTIPASTI

Insalata mista

Zuppa di cipolle con crostone al formaggio

PRIMI PIATTI

Pasta fatta in casa al brasato di manzo

Risotto con pera cotta al vino rosso

VEGETARIANO

Crema di zucca Bio con fiocchi di büscion e pepe della Vallemaggia

PIATTO FORTE

Tartare di manzo condita all'olio d'oliva e sale grosso con tomino fondente

DESSERT

Cannolo siciliano

Vermicelles di castagne con meringa e panna



MENU

22 NOVEMBRE 2023

ANTIPASTI

Insalata mista

Tortino al formaggio con insalatina

PRIMI PIATTI

Gnocchi di polenta su fonduta al formaggio

Risotto alle castagne e funghi porcini

VEGETARIANO

Crema di zucca Bio con fiocchi di büscion e pepe della Vallemaggia

PIATTO FORTE

Scaloppina di maiale al marsala con rösti e verdura

DESSERT

Cannolo siciliano

Vermicelles di castagne con meringa e panna



Primi piatti	16.–
Antipasto con primo piatto	20.–
Piatto forte	19.–
Antipasto con piatto forte	23.–
Vegetariano	17.50
Dessert	5.–

Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa (gelati esclusi). Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al personale.



VINI AL BICCHIERE

Bianco “Giullare”	5.50 / 1dl
Merlot – Fawino - Mendrisio	
Rosso “Insieme”	5.50 / 1dl
Merlot – Fondazione Diamante	
Rosato – “San Giorgio”	5.– / 1dl
Merlot – Fumagalli - Balerna	

BIRRE

IPA Sottobisio Balerna	7.50 / 33cl
Matta Bionda Bisbino	5.50 / 33cl
Matta Blanche Bisbino	6.– / 33cl
Matta Rossa Bisbino	6.– / 33cl

È vietata la consumazione di bevande alcoliche ai minori di 18 anni.