

# La cucina alpina – ieri e oggi

## MENU TICINESE – MONTI E LAGO

### PRIM PIATT

#### **Burrata sü insalatina d’asparg e mirtili**

Burratina condita con olio d’oliva su insalata di asparagi e lamponi, aglio orsino e focaccia fatta in casa

*o/oppure*

#### **Tartara da tonno sü crema da melanzan**

Tartare di tonno tagliato a mano su mousse di melanzane sesamo ed erbe aromatiche, pepe Valle Maggia, olio d’oliva e focaccia fatta in casa

### SECUND PIATT

#### **Minestrina da verdüra”**

Minestrina di verdure primaverili con punte di asparagi e gocce di pesto all’aglio orsino

### PIATT PRINCIPAL

#### **Cotrofilet da manz ai fer al bütér**

Entrecôte di manzo grigliato e girato nel burro su patate primaverili con ragù di spugnole e asparagi e sugo al timo

*o/oppure*

#### **Costolette da salmon al limon**

Involentino di braciola di salmone alla griglia con tagliatelle allo zafferano fatte in casa, in burro al dragoncello verdure di carote e asparagi

### FURMAC

#### **Formac Ticines**

Diversi formaggi ticinesi freschi e dalle alpi

### DULZ

#### **Cheesecake cun salsa ai fambros**

Cheesecake fatta in casa con sala di lamponi su base croccante di loto al forno

*o/oppure*

#### **Affogato al café**

Gelato alla vaniglia nell’espresso con panna

**a partire da 2 persone**

Menu per persona senza bibite **CHF 95.-**

