La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Burrata sü insalatina da kaki e tomatis
burratina ticinese su insalata di pomodorini e cachi
con aceto balsamico e olio d'oliva, focaccia fatta in casa

o/oppure

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo
caprino caramellato al tartufo autunnale su ragù di finferli
arrostiti e cotogne, erbe fresche e focaccia fatto in casa

SECUND PIATT

Velutina da zücca e coco
vellutata di zucca e cocco con spuma di amaretto
e ragù di luganighetta

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz Angus ai fer
entrecote di angus alla griglia con burro alla salvia,
verdure autunnali e risotto alla zafferano

o / oppure

Filet de salmerin sü puré da zücca
filetto di salmerino arrostito in olio d'oliva su purea di zucca

FURMAC

Formac Ticines
diversi formaggi ticinesi freschi e dalle alpi

DULZ

Cheesecake da zücca cun gelat alla canella
cheesecake alla zucca fatta in casa con gelato alla cannella
e salsa al caramello leggermente salata

o / oppure

Affogato al café
gelato alla vaniglia nell'espresso con panna

a partire da 2 persone
menu per persona senza bibite **CHF 98.-**