

LE NOSTRE PROPOSTE

	Piccola porzione come primo	Porzione intera
<i>Insalata invernale</i> <i>radicchio trevigiano tardivo e di Castelfranco, melograno, pompelmo rosa, scaglie di Parmigiano Reggiano e crema di aceto balsamico</i>	Fr. 14.50	

LA PASTA

<i>Risotto alla trevisana mantecato al Taleggio</i> <i>con radicchio trevigiano tardivo e prosciutto crudo di San Daniele</i>	26.50
<i>Gnocchi alle castagne « fatti in casa »</i> <i>alla crema di taleggio e prosciutto crudo di San Daniele su letto di radicchio trevigiano tardivo grigliato</i>	24.50

LA CARNE



La raffinata differenza.

<i>Sminuzzato di vitello svizzero alla zurighese e Rösti</i>	38.50
<i>Mini T-Bone d'agnello da pascolo svizzero alla griglia</i> <i>su letto di radicchio trevigiano tardivo grigliato e Rösti</i>	41.-
<i>Tartare di filetto di manzo svizzero tagliato a coltello</i> "olio e limone" <i>su carpaccio di bietola di Chioggia, radicchio di Castelfranco e cipolle di Tropea all'agrodolce (guarnito)</i>	45.50

IL PESCE

<i>Filetti di pesce persico del nostro Lago Maggiore</i> <i>al burro e salvia</i> <i>servito con patate al vapore e verdure del giorno</i>	36.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

LA SERA DAL GIOVEDÌ AL SABATO, SU PRENOTAZIONE

<i>Chateaubriand</i> <i>filetto di manzo svizzero doppio alla griglia, salsa bernese, senape e pepe verde patate fritte e varietà di verdure</i>	min. 2 persone	p.p. 68.-
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	------------------

IL DESSERT

<i>Gratinato ai frutti di bosco su pandoro nostrano</i> <i>e gelato mantecato al miele di castagno Ticinese</i>	14.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------