

LE NOSTRE PROPOSTE

	<i>Piccola porzione come primo</i>	<i>Porzione intera</i>
<i>Insalata di formentino all'aceto balsamico</i> <i>con champignons freschi e noci tritate</i>	Fr. 12.50	
<i>Melone, bufala e prosciutto crudo di San Daniele</i>	17.50	29.50
<i>Vitello carpacciato</i> <i>con scaglie di Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva e limone</i>	17.50	29.50
<i>Vitello tonnato</i>		29.50
<i>Roastbeef freddo con salsa tartara</i>		32.50
<i>Code di gamberoni grigliati</i> <i>su letto di insalatine in foglia, olive, pomodorini e patate</i>		31.-

LA PASTA

<i>Maccheroncelli con broccoletti, pancetta affumicata alla legna della Tösstal, pomodorini e cipolla rossa</i> <i>« pasta fresca fatta in casa »</i>		23.50
<i>Risotto "Ul Bleu Ticines"</i> <i>con formaggio erborinato (Fattoria del Faggio), luganighetta nostrana (Macelleria del Borgo) ed asparagi selvatici</i>		26.50

LA CARNE

<i>Tagliata di filetto di manzo</i> <i>su letto di verdure grigliate, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, crema all'aceto balsamico e patate fritte</i>		46.50
---	--	--------------

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>		37.50
---	--	--------------