



M E N U

INSALATE

Insalata verde	Insalata fresca con vinaigrette della casa	8.50
Insalata mista	Insalata e verdure di stagione con vinaigrette della casa	11.00
Insalata di Pomodori	Pomodorini con cipolla rossa, origano e olio EVO	9.50
Primaverile des Alpes	con zucchine marinate, pesto di fiori di zuccina, pane croccante, scaglie di formaggio Gottardo e grissino al cacao	22.00
Gustosa des Alpes	con uovo sodo, formaggella locale, olive nere, pannocchiette e grissino al cacao	23.00

BRUSCHETTE

Classica	Pomodoro fresco, basilico, aglio e olio EVO	12.00
Montanara	Formaggio fuso e pancetta al pepe	14.00
Tremola	Formaggio Tremola della valle con cipolla caramellata	15.00
Da gustare insieme	Bruschette assortite servite su tagliere	
	per 2 persone (6 pezzi)	21.00
	per 4 persone (12 pezzi)	39.00
	per 6 persone (18 pezzi)	52.50





ANTIPASTI E MINESTRE

Sapori della Valle Affettati misti e formaggio locali	19.00	28.00
La nostra coppa casalinga, legata e stagionata in legno di abete, servita con burro nostrano, pane integrale e resina di abete	12.00	24.00
Tartare di manzo battuta al coltello, condita alla francese con scaglie di parmigiano e cipolla caramellata (120 g) (220 g) (250 g)	28.00	38.00 44.00
Zuppa di Legumi e cereali di montagna con pane al formaggio		16.00
Minestrone Verdure fresche, legumi, patate e aromi d'alpe cotti lentamente come una volta		13.50

PRIMI PIATTI

Le Tagliatelle Pasta fresca di semola fatta in casa al ragù di carni bianche a lenta cottura e formaggio locale		29.00
Le Pappardelle Pasta fresca di semola fatta in casa al ragù di cinghiale ticinese		27.00
Agnolotti alle 4 carni alla fonduta di formaggio e prosciutto crudo Piora	29.00	
Risotto des Alpes Carnaroli mantecato al burro d'Alpe ai formaggi, polvere di speck e mosto di vino		26.00
Gnocchi dello Chef ripieni al formaggio in salsa alla carbonara		25.00
La Pasta come vuoi tu Gnocchi fatti in casa (+2.00), Spaghetti o Penne		
• al Pomodoro		15.00
• al burro d'Alpe e salvia		16.00
• alla Bolognese		19.00





SECONDI PIATTI

Polletto Des Alpes Galletto CBT, con contorni di stagione 28.00

Entrecôte delle Alpi Controfiletto di manzo (250 gr.)
con salsa al pepe della valle Maggia e contorni di stagione 42.00

Le Cordon Bleu Cordon Bleu di maiale e patate fritte

L	29.00
XL	38.00

Stuzzicanti al Tacchino straccetti marinati alla birra scura, impanati alla
nociola e scorza di limone in frittura con contorno fresco del giorno 28.00

La Trota leventinese cotta al burro locale con erbe aromatiche, pomodorini
marinati in aglio e insalata di patate al prezzemolo e pepe 33.00

FORMAGGI

I quattro della Montagna Formaggi misti con mostarda e frutta secca
(Gottardo, Tremola, Formaggella e Canaria) 22.00

Canaria Formaggio Canaria con mostarda e frutta secca 15.00





DOLCI FATTI IN CASA

Crostata della Casa, proposta di giornata	6.00
Tiramisù in coppa, ricetta della tradizione	10.00
Strudel di mele e pere con frutta fresca e panna	13.00
Panna cotta al caramello salato, panna e fragole	9.00
Tiramisù 2.0 semifreddo con caffè di moka e vecchia Romagna con panna e frutta fresca	13.00
Tris degustazione Frolla alla frutta, semifreddo al tiramisù e strudel di mele e pere, servito con salsa alla vaniglia, panna e fragole	16.00

Selezione di gelati e coppe, chiedi al nostro staff!



GASTROBELLINZONA ALTO TICINO

