HOTEL
DES ALPES
AIROLO

MENU

INSALATE

Insalata verde Insalata fresca con vinaigrette della casa 8.50

Insalata mista Insalata e verdure di stagione con vinaigrette della casa 11.00

Autunnale des Alpes insalatona con formaggella del Togni di Nante, pane croccante, mele caramellate, miele, gherigli di noci e aceto di lavanda 19.00

Insalata di cavolo viola all'aceto di lamponi e fettine di arance rosse 14.00

BRUSCHETTE

Classica Pomodoro fresco, basilico, aglio e olio EVO 12.00

Gustosa Formaggio fuso, funghi porcini e pepe 16.00

Autunnale Pancetta con cipolla caramellata e pepe 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

fatto in casa

HOTEL DES ALPES AIROLO

ANTIPASTI E MINESTRE

Sapori della Valle Affettati misti e formaggio locali 24.00

Tartare di manzo battuta al coltello, condita alla francese e cipolla caramellata (120 g) (250 g) 28.00 44.00

Crocchette di patate e funghi porcini locali, mozzarella e parmigiano con salsa tartara 14.00

Sciatt della Valtellina di grano saraceno aromatizzati alla grappa (6 pezzi) (10 pezzi) (15 pezzi) 11.00 16.00 22.00

Minestrone Verdure fresche, legumi, patate e aromi d'alpe cotti lentamente come una volta 14.00

PRIMI PIATTI

Le Pappardelle Pasta fresca di semola fatta in casa al ragù di cervo della Leventina a lunga cottura 28.00

Le Tagliatelle Pasta fresca di semola fatta in casa al ragù di cinghiale ticinese 28.00

Risotto des Alpes Carnaroli mantecato al burro d'Alpe, ai funghi porcini locali 26.00

Lo spaghetto quadrato alla carbonara di pasta fresca di semola 24.00

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

fatto in casa

HOTEL
DES ALPES
AIROLO

SECONDI PIATTI

Polletto Des Alpes Galletto CBT, con contorni di stagione 29.00

Entrecôte delle Alpi Controfiletto di manzo (250 gr.) alla speck formaggio e castagne con contorni di stagione 42.00

Le Cordon Bleu Cordon Bleu di maiale e patate fritte

L 29.00
XL 38.00

La Trota leventinese cotta al burro locale con erbe aromatiche e contorno fresco del giorno 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

fatto in casa

HOTEL
DES ALPES
AIROLO

DOLCI FATTI IN CASA

Crostata della Casa, proposta di giornata	7.50
Tiramisù in coppa, ricetta della tradizione	10.00
Panna cotta in tazzina, allo zabaione	10.00
Torta al cioccolato, pere caramellate e salsa al caramello, servita calda con panna	10.00
Brownies al caramello salato, cioccolato bianco, latte condensato e castagne al Cointreau	12.00

Selezione di gelati e coppe, chiedi al nostro staff!

fatto in casa

GASTRO BELLINZONA ALTO TICINO