

..... **ANTIPASTI CHF 18.-**

Caponata di verdure con formaggio fresco di mucca, azienda agricola Crivelli di Torricella
(5a, 7a)

Insalatina di pollo ruspante, mela verde, lattuga e uvetta

Patè di vitello, antica ricetta della casa dal 1937, con marmellata di cipolle rosse e pan brioche
(1a, 1b, 7b, 3b, 9b, 11b, 12b)

..... **PRIMI CHF 20.-**

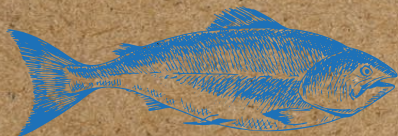
Gnocchi freschi di patate, della casa, con pomodoro e basilico
(1a, 3a, 7a)



Cannelloni di pasta fresca all'uovo, con fiori di zuccina e ricotta bio di Sonvico
(1a, 3a, 7a)

Riso freddo, verdure croccanti ed erbe fini
(6b)

..... **SECONDI CHF 28.-**



Filetti di trota del lago Ceresio in carpione
(1a, 4a, 5a, 9a)

Carpaccio di vitello con noodles di ortaggi, crema al tonno e capperi
(7a, 10a, 4a)

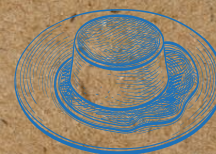
"polenta concia" la rossa del mulino di Bruzella con formaggio "blu" di capra bio di Sonvico e funghi
(1b, 7a, 12b, 9a)

..... **I DOLCI DELLA CASA CHF 8.-**

Lemon pie
(1a, 3a, 7a)

Tiramisù con mascarpone d'alpeggio
(1a, 3a, 7a)

Crème caramel
(3a, 7a)



Antipasto + primo
CHF 35.-
Primo + secondo
CHF 45.-
Menu completo
CHF 65.-