

MENU



SELEZIONE DI ANTIPASTI GOURMET

- V **POMODORO IN CONSISTENZE**
CON POMODORO CONFIT, CRUDO E GEL, CREMA DI STRACCIATELLA
E CRUMBLE SALATO

- V **CARPACCIO DI BARBABIETOLA MARINATA**
CON AGRUMI, NOCCIOLE TOSTATE E CREMA DI CAPRINO

- V **CIALDA CROCCANTE**
CON BÜSCIÒN DI SONVICO E VERDURE ESTIVE MARINATE

SELEZIONE DI AFFETTATI DEL MENDRISIOTTO CON SOTTACETI LOCALI

PIATTO FORTE

- V **MELANZANA NOSTRANA GLASSATA**
CON POMODORO CONFIT, BASILICO E JUS VEGETALE RISTRETTO

DUO DI RISOTTI DEGUSTAZIONE

- V **RISOTTO AI PORCINI**
CON ESTRATTO DI LUGANIGHETTA E RIDUZIONE DI MERLOT

- V **RISOTTO ALLA CREMA DI ZAFFERANO TICINESE**
CON BÜSCIÒN DELLA FATTORIA FAGGIO DI SONVICO,
FIORE DI ZUCCA CROCCANTE E OLIO VERDE AL PREZZEMOLO

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI*

CON CONFETTURA SENAPATA E MIELE DEL CONVENTO

- V *DISPONIBILE SU RICHIESTA UNA SELEZIONE DI FORMAGGI VEGANI

DOLCI

- V **SORBETTO ARTIGIANALE DI STAGIONE**
DELLA GELATERIA TESSERETE

- O **GELATO ALLA VANIGLIA***
DELLA GELATERIA TESSERETE

*AGGIUNTA DI GRAPPA/NOCINO CHF 5.- L'UNO

- V TUTTE LE PORTATE INCLUDONO UN'OPZIONE VEGANA