



La buona cucina del Territorio



Antipasti e primi piatti

| | | |
|---|------------------|-------|
| Tagliere di salumi del Mendrisiotto | | 21.00 |
| | piccola | 14.00 |
| Lardo nostrano | | 12.00 |
| | piccola | 9.00 |
| Salametto di cervo | | 8.50 |
| Salametto di maiale | | 8.50 |
| Insalata di nervetti e borlotti | | 14.50 |
| Paté di fegato di coniglio fatto in casa con bruschetta di focaccia (1a,7a) | | 15.50 |
| Prosciutto crudo Pioradora | | 24.50 |
| affinato 16 mesi presso l'alpe Piora | piccola porzione | 18.50 |
| Tomino tiepido con prosciutto crudo e insalatina (7a) | | 15.50 |
| Insalata verde | | 5.50 |
| Insalata mista | | 9.50 |
| Minestrone di verdura (7a) | | 12.00 |
| Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola (1a, 3a, 9b) | piatto forte | 19.50 |
| | primo piatto | 15.50 |
| Tagliolini agli asparagi verdi (1a, 3a,) | piatto forte | 19.50 |
| | primo piatto | 15.50 |
| Raviolini del Plin al ragù di salsiccia (1a,3a) | piatto forte | 18.50 |
| | primo piatto | 14.50 |

Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona

| | |
|--|-------|
| Risotto al vino rosso e rosmarino | 19.50 |
| con tomino alla griglia (7a, 9b) | 24.00 |
| Risotto ai funghi (7a,9b) | 19.50 |
| Risotto alla milanese con zafferano Aquila (7a,9b) | 19.50 |