


Antipasti e primi piatti

Tagliere di salumi del Mendrisiotto		21.50
		
Lardo nostrano	piccola	14.00
	piccola	13.00
		9.00
Terrina di capriolo fatta in casa con chutney di sottobosco		19.50
Salametto di maiale o Salametto di cervo		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 affinato 16 mesi presso l'alpe Piora	piccola	24.50
		18.50
Tomino tiepido con prosciutto crudo e insalatina (7a)		15.50
Insalata verde		5.50
Insalata mista		9.50
Vellutata di zucca con crostini e semi di zucca		12.00
Raviolini del Plin al ragù di salsiccia (1a,3a)	piatto forte	19.50
	primo piatto	15.50
Gnocchi di patate fatti in casa all'emiliana (1a, 3a, 9b) (salsiccia e panna)	piatto forte	19.50
	primo piatto	15.50
Gnocchi di patate fatti in casa al burro salvia	piatto forte	16.50
	primo piatto	13.50
Tagliatelle al sugo di brasato	piatto forte	18.50
	primo piatto	14.50

Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona

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