

Antipasti

| | | |
|--|----------|----------|
| <i>Carpaccio di barbabietola, crema al pecorino, olive croccanti</i> | 1a7a | Fr. 18.- |
| <i>Tagliere di salumi nostrani</i> | 12a | Fr. 24.- |
| <i>Battuta di manzo, tuorlo fritto, filettini di mandorla croccanti olio EVO</i> | 1a3a7a8a | Fr. 24.- |

I Primi

| | | | |
|--|-------------|------------|----------|
| <i>Pappardelle al ragù di coniglio</i> | 1a3a7a9a12a | ½ Fr. 16.- | Fr. 26.- |
| <i>Trofie ai carciofi stufati e luganighetta sbriciolata</i> | 1a7a12a | ½ Fr. 13.- | Fr. 24.- |
| <i>Rigatoni al sugo di pomodoro fresco, crema di burrata</i> | 1a7a | ½ Fr. 12.- | Fr. 22.- |
| <i>Risotto "MondaRiso" Bio alla robiolina matura, miele di castagno e pere</i> | 7a 12 | | Fr. 28.- |
| <i>(Risotto minimo 2 persone con una attesa di ca. 25 min.)</i> | | | |

* Le paste vengono cotte al momento con una attesa di ca. 15 min.

Provenienza carne: Svizzera, Italia, Irlanda, Nuova Zelanda

I Secondi

| | | |
|---|-------------------|-----------------|
| <i>Filetto di Manzo Irlandese</i> | | <i>Fr. 46.-</i> |
| <i>Roast Beef di manzo</i> | <i>6a8a10a12a</i> | <i>Fr. 37.-</i> |
| <i>Pancia di maialino CBT laccata al miele ticinese e salsa alla birra "Ambrata del cenere"</i> | <i>1a7a9a12a</i> | <i>Fr. 39.-</i> |

Gli Speciali

| | | |
|--|--------------------|-----------------|
| <i>Cordon Bleu di vitello Alpigiano (ca. 600 gr.)</i> | | |
| <i>fesa di vitello, prosciutto crudo Ticino, formaggio dell'alpe</i> | <i>1a3a7a12a</i> | <i>Fr. 46.-</i> |
| <i>Puntine di maiale BBQ</i> | <i>6a9a10a12a</i> | <i>Fr. 36.-</i> |
| <i>Hamburger "Curzùtt"</i> | | |
| <i>pan brioche, luganiga, formaggella Bedretto, cipolla croccante, insalata, pomodori e salsa alla paprika</i> | <i>1a3a7a9a12a</i> | <i>Fr. 28.-</i> |

I Vegetariani

| | | |
|--|---------------|-----------------|
| <i>Tofu marinato alla soja e le sue erbe, patate naturali, verdurine croccanti</i> | <i>6a</i> | <i>Fr. 24.-</i> |
| <i>Polpette di quinoa, hummus di ceci, salsa al lemon gras con chips di patate e piccola verdura croccante</i> | <i>3a6a7a</i> | <i>Fr. 28.-</i> |