



I consigli primaverili



Allergeni

Gli antipasti

Fr.

- 119 **Minestrone agli asparagi** 14.-
*Zuppa con verdure bio delle nostre valli - fagioli borlotti - patate
Asparagi freschi - crostini di pane abbrustoliti*
- 11317 **Bruschette agli asparagi e Fontina DOP** tre pezzi 14.-
Fette di pane abbrustolito - asparagi freschi - Fontina DOP
- 11318 **Insalata mimosa agli asparagi** 17.50
*Spinacetto bio di Riazzino e insalatine primaverili - asparagi freschi
Germogli - uovo sodo bio (o Tofu bio)
Semi misti bio tostati - crostini di pane abbrustoliti - salsa a scelta*

Primi e vegetariani

- 11213  **Gnocchi alla farina bona** piccola porzione 25.-
719112 **con asparagi e Luganighetta** 29.-
*Gnocchi alla farina bona della valle Onsernone - asparagi freschi
Luganighetta Ticinese - Grana Padano*

L'aglio orsino di Someo

- 1131718 **Tagliolini di pasta fresca** piccola porzione 21.-
al pesto d'aglio orsino della Vallemaggia 25.-
*Tagliolini freschi - pesto all'aglio orsino selvatico dei boschi di Someo
olio d'oliva extra vergine bio - pinoli tostati*

Secondi

- 113161819 **Burger gourmet al Seitan e asparagi** 23.-
11112113 **Panino Gourmet - "Pulled Seitan" ai ceci BIO fatto in casa**
*Salsa barbecue al Jack Daniels - insalata - pomodoro ramato
Asparagi freschi secondo arrivo - Fontina DOP fuso*

Con patatine arrosto al rosmarino e salsa Cocktail all'arancia +7.-
Con cipolla di Tropea caramellata +2.-

Cordon Bleu del mese

piccolo / grande

~ 230 g / ~ 430 g

- 11317 **Cordon-Bleu al Gorgonzola e asparagi** 41.- / 47.-
*100 g~ / 160 g~ di carne di vitello (CH)
Prosciutto cotto ticinese "Bellini" - formaggio Gorgonzola DOP e asparagi
Guarnizioni servite a parte: punte di asparagi - limone - patatine arrosto - salsa cocktail*