

Allergeni

11318	<p>Insalata di formentino autunnale</p> <p>Insalata di formentino - uova svizzere bio - melagrana - crostini all'olio EVO di Nocellara del Belice - noci d'anacardo tostate - salsa a scelta</p>	17.50
317	<p>Insalata Cesare all'Isolino</p> <p>Insalata mista gigante - sminuzzato di petto di pollo (CH) arrostito uovo sodo bio (CH) - scaglie di formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin)</p>	29.-
117112	<p>Prosciutto crudo Pioradoro e formaggio d'alpe ticinese DOP</p> <p>Prosciutto crudo Pioradoro stagionato 16 mesi affinato naturalmente a 1964 metri sull'alpe Piora Guarnizione: formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin)</p>	<p>piccola porzione 21.-</p> <p>28.-</p>

Primi



1131

Quelli col presidio Slow Food®

Gnocchi di patate freschi allo Zincarlin

Gnocchi di patate freschi - formaggio "Zincarlin dala Val da Mücc" panna - pepe nero di Kampot

A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco

piccola porzione 23.-

28.-

1131517	 <p>Spaghetti alla carbonara</p> <p>Spaghetti grossi N° 5 - guanciale di maiale stagionato - uova bio (CH) Pecorino romano e Parmigiano Reggiano DOP - pepe nero di Kampot</p> <p>Su richiesta serviamo anche spaghetti senza glutine ⌚</p>	<p>piccola porzione 23.-</p> <p>26.-</p>
11319112	<p>Paccheri alla zucca, Pioradoro e funghi bio</p> <p>Paccheri - crema di zucca moscata - Prosciutto crudo Pioradoro Funghi bio trifolati al prezzemolo - Grana Padano DOP a scaglie</p>	<p>piccola porzione 24.-</p> <p>28.-</p>

Secondi

417	<p>Spiedini di salmone alpino di Lostallo alla griglia</p> <p>180 g ~ salmone alpino del Moesano - zucchine - pomodori datterini</p> <p>Servito con salsa tartara della casa, limone bio e germogli d'insalata affinati all'olio EVO di Nocellara del Belice</p>	39.-
3	<p>Con extra patatine novelle arrosto al rosmarino?</p>	+7.-
11719112	<p>Saltimbocca di vitello al Pioradoro</p> <p>100 g / 160 g di scaloppine di vitello (CH)</p> <p>Prosciutto crudo Pioradoro - Salvia bio di Avegno - Risotto al parmigiano</p>	<p>piccola porzione 38.-</p> <p>44.-</p>



11315171911112

Specialità della casa

Cordon Bleu classico della casa

Scaloppine di vitello o di maiale farcite e impanate con prosciutto cotto ticinese Bellini - formaggio Gruyère AOP stagionato 8 mesi
Servito con limone bio, patatine novelle arrosto e salsa Cocktail all'arancia

piccolo / normale

maiale 31.- / 38.-

vitello 38.- / 45.-