

# CARTA delle PIETANZE



Ristorante

STAZIONE

— Avegno —

## ANTIPASTI

---

FORMAGGIO VALLEMAGGIA ALPEGGIO ROBIEI	8.50
SALAMETTO DI MAIALE O SELVAGGINA MACELLERIA AVEGNO	8.50
INSALATA VERDE	7.50
INSALATA MISTA	8.50
MINESTRA DEL GIORNO	10.50
TAGLIERE DI SALUMI MACELLERIA AVEGNO	21.-
TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI PRODOTTI DELLA VALLE	24.-
TAGLIERE STAZIONE SELEZIONE MISTA ISPIRATA AI SAPORI DEL MOMENTO	25.-
UOVO IN PURGATORIO UOVO DI GIORNATA, GALLINE RUSPANTI NEL COMUNE DI AVEGNO	13.-
TERRINA DI SELVAGGINA FATTA IN CASA MELA COTOGNA E PAN BRIOCHE AI FICHI	16.50

RISTORANTE



STAZIONE

Avegno

## PRIMI PIATTI

---

	(1/2)	
RISOTTO		
MANTECATO AL PARMIGIANO CON RADICCHIO E POLPO UBRIACO	21.-	26.-
OPPURE, ALLA ZUCCA CON TALEGGIO E ROSMARINO	18.-	23.-
CAPPELLACCI CON FARINA SARACENA AI FUNGHI PORCINI	21.-	28.-
SCIALATIELLI AL SUGO	19.-	26.-
POMODORO, SALSICCIA E SEMI DI FINOCCHIO		
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	22.-	29.-
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA	19.-	24.-
POMODORO, GORGONZOLA, BURRO E SALVIA, FUNGHI		

## POLENTA

---

LATTE		16.-
GORGONZOLA		19.-
FUNGHI		22.-
SALMÌ DI CERVO		28.-



## PESCE

---

IL CACIUCCO A MODO MIO	39.-
ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE A BASE DI POMODORO SERVITO CON PANE DELLA VALLE CROCCANTE	
PESCATO DI MARE O DI LAGO DEL GIORNO	(*)

(\*) Prezzo variabile a seconda dell'offerta del giorno

## CARNE

---

	(1/2)	
TARTARE DI MANZO AL COLTELLO	28.-	36.-
ENTRECÔTE DI SCOTTONA		42.-
CON SALSA AI FUNGHI O CON BURRO CAFÉ DE PARIS		
CORDON BLEU DELLA VALLE		39.-

### CONTORNI:

PATATE FRITTE FATTE IN CASA, RISOTTO AL PARMIGIANO  
POLENTA ROSSA TICINESE E VERDURE



## SELVAGGINA

---

SELLA DI CAPRIOLO 59.- pp

MINIMO 2 PERSONE, 2 SERVIZI

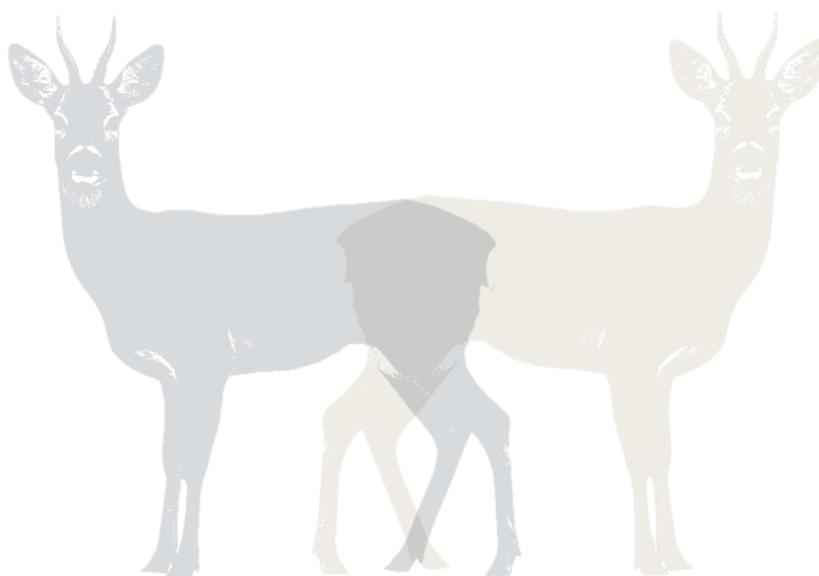
CONTROFILETTO DI CAPRIOLO 44.-

MEDAGLIONI DI CERVO 39.-

SALMÌ DI CERVO 34.-

CONTORNI:

CONTORNI CLASSICI AUTUNNALI CON SPÄTZLI O POLENTA ROSSA



RISTORANTE



STAZIONE

Avegno

## PER I BAMBINI

---

NUGGETS DI POLLO FATTI IN CASA 14.-  
CON PATATINE FRITTE E VERDURE

SCIALATIELLI AL POMODORO 12.-

## DESSERT E FORMAGGI

---

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALLE 16.-

PERA SPEZIATA, CREMA DI RICOTTA VANIGLIATA 12.-  
E SALSA AL CIOCCOLATO

MILLEFOGLIE DI CASTAGNE CON GELATO ALLA 13.-  
PANNA DOPPIA E MERINGHE

TORTA DEL GIORNO 7.50

GELATI E SORBETTI 1P 3.80  
2P 6.20

SUPPLEMENTO DISTILLATO 3.-