

CARTA delle PIETANZE

Ristorante

STAZIONE

Avegno



ANTIPASTI

INSALATA VERDE	8.-
INSALATA MISTA	9.-
SALAMETTO NOSTRANO, MACELLERIA AVEGNO	9.50
BÜSCION DI CAPRA, LA GHIADAIA, MAGGIA	9.50
MINESTRA DEL GIORNO	12.50
TAGLIERE DI AFFETTATI	24.-
TAGLIERE MISTO AFFETTATI E FORMAGGI	27.-
ANTIPASTO MISTO DELLA STAZIONE	28.-

POLENTA

LATTE	16.-
GORGONZOLA	19.-
RAGÙ	23.-
GANASSINO DI MAIALE	26.-

PRIMI PIATTI

	(1/2)	
GNOCCHI FATTI IN CASA	19.-	25.-
POMODORO, GORGONZOLA, RAGÙ		
RAVIOLI DI BRASATO	22.-	28.-
CON SUGO DI CARNE E FONDUTA DI PARMIGIANO 18 MESI		

PESCE

IL CACIUCCO A MODO MIO	39.-
ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE A BASE DI POMODORO SERVITO CON PANE DELLA VALLE CROCCANTE	

CARNE

	(1/2)	
CORDON BLEU DELLA VALLE		39.-
CONTORNI:		
PATATE AL FORNO, PATATE FRITTE FATTE IN CASA, RISOTTO AL PARMIGIANO POLENTA ROSSA TICINESE E VERDURE DI STAGIONE		
TARTARE DI MANZO AL COLTELLO	28.-	36.-
SERVITA CON BURRO E PANE VALLEMAGGIA TOSTATO		

PER I BAMBINI

POLPETTE AL SUGO CON PATATINE E VERDURE	14.-
GNOCCHI FATTI IN CASA AL POMODORO	12.-

DESSERT E FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA VALLE		17.-
TORTA DEL GIORNO		8.50
GELATI E SORBETTI	1P	3.80
	2P	6.20
SUPPLEMENTO DISTILLATO		3.-

PROPOSTA AUTUNNALE

ANTIPASTI

TERRINA DI SELVAGGINA FATTA IN CASA CON BRIOCHE AI FICHI E CHUTNEY ALLA MELA COTOGNA	19.-
VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI ALL'AGLIO	17.-

PRIMI

1/2

MALTAGLIATI DI SARACENO AL RAGÙ DI LEPRE	22.-	28.-
RISOTTO ALLA ZUCCA CON TALEGGIO E ROSMARINO	21.-	27.-

CARNE

SELLA DI CAPRIOLO MINIMO 2 PERSONE, 2 SERVIZI	62.- pp
CONTROFILETTO DI CAPRIOLO	47.-
MEDAGLIONI DI CERVO CON CLASSICHE GUARNIZIONI AUTUNNALI E SPÄTZLI O POLENTA	42.-
SALMÌ DI CERVO CON POLENTA ROSSA TICINESE	37.-
CONTROFILETTO DI SCOTTONA CON CONTORNO A SCELTA DELLA CARTA	46.-

DESSERT

VARIAZIONE DI CASTAGNE	13.-
MOUSSE AL CIOCCOLATO, PERE E NOCCIOLE	13.-