









Menu






Sapore locale







Antipasti

L'orto nel piatto Insalata del nostro orto, prodotti stagionali	 	14.00
Selezione di salumi della macelleria del Pin di Mendrisio Pancetta, coppa, prosciutto crudo, lardo, salame		18.00
Quaglia della Ciossa cotta a bassa temperatura con carote, rapanelli, kefir e sale de Camargue		21.00
Uovo affogato Uovo cotto a 62° con spuma di patate, cipollotto novello e olio al prezzemolo		16.00
Pesce di montagna in antipasto Salmerino alpino con catalogna ripassata e salsa alla senape e miele		19.00
La cecina vegana Torta di ceci al sedano rapa con ricotta di mandorle, rucola e aglio nero	 	15.00





Primi

Le Tagliatelle "sporche" Con ragù di luganighetta nostrana, cipolla arrostita e formaggio d'alpe		23.00
Ravioli Ricotta bis Ravioli ripieni di ricotta di capra e pecora al limone fermentato, vellutata di erbe e carpaccio di cavolfiore		23.00
Una perla d'orzo Zuppa d'orzo perlato e lenticchie con yogurt di soia alla verbena ed erbe selvatiche		14.00
Risotto vegan Risotto ai broccoli e trigonella mantecato alla mandorla	 	22.00

Piatti principali

Tempeh dal Bigatt Tempeh marinato al tamari con rösti di patate e carote gialle, indivia gratinata	 	28.00
Capretto Ticinese Capretto della tradizione con patate novelle e spinacini freschi		41.00
Faraona della Ciossa Faraona con purea di patate al pepe della Vallemaggia e verdure stagionali		39.00
Pesce del Ceresio Pescato del Ceresio in marmitte con fave e patate		36.00
Fegato in bellezza Fegato di vitello con salsa allo scalogno, crema di piselli, carote al cumino e patate		34.00

Dessert

Selezione di formaggi ticinesi In base alla collaborazione con i formaggiatt locali		15.00
Meringata mediterranea Meringata con pere al timo ed olio evo, profumo di sambuco		8.00
Tutti i colori del vegan Crostata alle fragole con crema pasticciera vegana		12.00
Bavarese dal Bigatt Bavarese al miele del Bigorio con la sua cialda, composta al rabarbaro e vaniglia		10.00
Gelati e sorbetti del momento		6.00

Menù per bambini:

Lo Chef propone piatti su misura e per tutti i gusti (CHF 10.00 / 14.00)

 **Vegano** /  **Prodotto con alimenti senza glutine**

Per eventuali allergie ed intolleranze rivolgetevi al nostro personale
Tutte le nostre carni e i nostri pesci sono di provenienza Svizzera



Degustazione

Benvenuto dalla Locanda

Uovo affogato

Uovo cotto a 62° con spuma di patate, cipollotto novello e olio al prezzemolo



Ravioli Ricotta bis

Ravioli ripieni di ricotta di capra e pecora al limone fermentato, vellutata di erbe e carpaccio di cavolfiore

Capretto Ticinese

Capretto della tradizione con patate novelle e spinacini freschi



Meringata mediterranea

Meringata di pere al timo e olio evo, profumo di sambuco



69.00 chf

Il nostro Sommelier vi propone un abbinamento di vini locali

28.00