














Sapore locale











Antipasti

L'orto nel piatto Insalata del nostro orto, prodotti stagionali	  	14.00
Antipasto d'autunno Zucca al forno, mayo vegan alla barbabietola, hummus di lenticchie, chips di cavolo nero	  	19.00
L'uovo affogato Uovo 62° gradi, spuma di patate, porro stufato, olio EVO profumato alla propoli	 	19.00
Selezione di salumi Selezione di Salumi della macelleria del Pin di Mendrisio	 	20.00
Selezione di formaggi In base alla collaborazione con i formaggiatt locali	 	20.00
La caccia sul tagliere Selezione di salumeria di selvaggina "Macelleria Gianocca", giardiniera di verdure		24.00
La Battuta di cervo (120 gr.) Battuta di cervo, confettura di cipolle, chips di sbrinz, pan brioche		26.00










Primi

Zuppa d'ottobre Zuppa di castagne, ceci biologici, verdure d'autunno	  	16.00
Risotto zucca e formaggella Risotto alla zucca e timo serpillio, mantecato alla formaggella rustica del "Caseificio del sole"	 	23.00
Gnocchi alla selvaggina Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di cinghiale profumato al rosmarino		24.00
Le Tagliatelle "sporche" Tagliatelle fatte in casa con ragù di luganighetta nostrana, formaggio d'alpe e chips di castagne		24.00

Piatti principali

Tofu dal Bigatt Tofu marinato al tamari con crema di broccoli, cavolo rosso e zucca	  	29.00
Pesce del Ceresio Pescato del Ceresio in crosta di patate, verdure di stagione		37.00
Spezzatino di camoscio Spezzatino di camoscio al ginepro ed alloro, polenta "Rosso del Ticino"	 	38.00
Stinco di cinghialeto Stinco di cinghialeto brasato con i suoi contorni	 	39.00
Lombata di vitello Cotta a bassa temperatura, salsa ai funghi, contorni di stagione	 	42.00

Dessert

Crème brûlée Crème brûlée con gelato al cioccolato	 	11.00
Mousse di zucca Mousse di zucca profumata al Whisky "Terreni alla Maggia", cialda al miele, terra di cioccolato, farina bona	 	12.00
Tortino Vegano Tortino al cioccolato vegan, coulis di uva americana	  	12.00
Meringata autunnale Meringata d'autunno ai fichi	 	12.00
Gelati e sorbetti del momento		6.00

Menu per bambini

Lo Chef propone piatti su misura e per tutti i gusti **10.00 / 14.00**

Degustazione

Benvenuto dalla Locanda

Antipasto d'autunno

Zucca al forno, mayo vegan alla barbabietola, hummus di lenticchie, chips di cavolo nero



Risotto zucca e formaggella

Risotto alla zucca e timo serpillo, mantecato alla formaggella rustica del "Caseificio del sole"



Spezzatino di camoscio

Spezzatino di camoscio al ginepro ed alloro, polenta "Rosso del Ticino"



Mousse di zucca

Mousse di zucca profumata al Whisky "Terreni alla Maggia", cialda al miele, terra di cioccolato, farina bona



69.00

Il nostro Sommelier vi propone un abbinamento di vini locali

29.00