

NOSE TO TAIL

Cucinare nose-to-tail significa rispettare l'animale,
valorizzando ogni sua parte con creatività e sapienza gastronomica
Nose-to-Tail-Kochen bedeutet, das Tier zu respektieren,
indem jede seiner Teile kreativ und kulinarisch wertgeschätzt wird

Crema di scorzonera con animelle di vitello fritte, 16.— julienne di porro e pepe della Valle Maggia

Schwarzwurzelcremesuppe mit frittiertem Kalbsbries, Lauch-Julienne und Maggia-Pfeffer (1,3,4,7,9,12)

Insalata di finocchi e indivia belga con fegatini di pollo rosolati, 19.— gremolata di pinoli, datteri e dressing all'arancia sanguinia

Fenchel- und Chicoréesalat mit gebratener Pouletleber, Pinienkern-Gremolata mit
Datteln und Blutorangen-Dressing (7,9,10,12)

 **senza fegatini di pollo / ohne Pouletleber 14.—**

Midollo osseo di manzo grigliato con fiocchi di sale, 19.— pepe nero, limone e pane della Valle Maggia tostato

Gegrilltes Rind-Knochenmark mit Salzflöckchen, schwarzem Pfeffer, Zitrone
und geröstetem Valle-Maggia-Brot (1)

Trippa di manzo "Broggini" con ceci, patate, 28.— verdure stagionali e prezzemolo, servito con pane Valle Maggia tostato

Rindschnitteln «Broggini» mit Kichererbsen, Kartoffeln, saisonalem Gemüse und Petersilie,
serviert mit geröstetem Valle-Maggia-Brot (1,9,12)

Scaloppa di fegato di vitello alla griglia 44.— con salsa al ribes nero, cavoli stufati e tortino di patate

Gegrillte Kalbslebertranche mit schwarzer Johannisbeersauce,
geschmortem Kohl und Kartoffeltörtchen (1,3,7,9,10)

Lingua di vitello lessata con salsa alla panna ed erba cipollina, 34.— servita con verza e orzo perlato alla verdure

Kalbszunge mit Schnittlauch-Rahmsauce serviert mit Wirsing und Rollgerste mit Gemüse (1,7,9,12)

Fritto misto di lago con lucioperca, persico, trota salmonata 39.— e verdure servito con maionese all'aglio nero e limone grigliato

«Fritto Misto» aus dem See mit Zander, Egli, Lachsforelle und Gemüse, serviert mit
schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und gegrillter Zitrone (1,4,9,10,12,14)

