

Menu



Sapore locale

Antipasti

L'orto nel piatto Insalata del nostro orto, prodotti stagionali		14.00
Tofu tra le nuvole Tofu affumicato, carota cbt al burro di cacao, hummus di ceci bio, maionese vegana alla carota		19.00
L'uovo affogato Uovo 62° gradi con spuma di patate, spinaci dell'"Orto di Agno", indivia al miele del Bigatt		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
Salmone di primavera Crudo di salmone "Swisslachs", spaghetti di zuccina e cabis bianco, ravanello		24.00
Quaglia allevamento "La Ciossa" Quaglia con il suo ripieno aromatizzato al tarassaco e timo serpillio, insalatina di spelta bio, cipollotto novello		26.00

Primi

Crema di carote Crema di carote all'olio d'oliva aromatizzato alle erbe, tempeh sbriciolato al tamari, lenticchie bio germogliate		16.00
Gnocchi dal Bigatt Gnocchi di patate alla barbabietola, sedano, spinaci, aglio nero		23.00
Le Tagliatelle "sporche" Tagliatelle alla farina di castagne con ragù di luganighetta nostrana, con stracciatella Latteria del borgo		24.00
Risotto all'aglio orsino Risotto all'aglio orsino della Val Colla, crema di ricotta di capra "Fattoria del Faggio", stellaria		25.00

Piatti principali

Sedano rapa Sedano rapa cbt in infusione d'alloro, intingolo di erbe e rape, patate alle erbe officinali	 	30.00
Collo di maiale Collo di maiale con patate arrosto, verdure di primavera		35.00
Bavetta di manzo Bavetta di manzo con flan dell'orto, cavolo nero, patate arrosto		36.00
Pesce del Ceresio Pescato del Ceresio in crosta di patate, verdure di primavera		37.00
Agnello del Dosso dell'Ora Agnello del Dosso dell'Ora con patate novelle, pak-choi		43.00

Dessert

Semifreddo Semifreddo al croccante con salsa di cioccolato all'acqua		11.00
Millefoglie vegan Millefoglie con crema pasticciera vegan, mele e pere caramellate		12.00
Creme brulèe Creme brulèe alla farina bona con il suo biscotto, composta di rabarbaro e acetosa		12.00
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



Presidio Slow Food

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

Salmone di primavera

Crudo di salmone "Swisslachs", spaghetti di zuccina e cabis bianco, ravanello



Risotto all'aglio orsino

Risotto all'aglio orsino della Val Colla, crema di ricotta di capra "Fattoria del Faggio", stellaria



Collo di maiale

Collo di maiale con patate arrosto, verdure di primavera



Semifreddo

Semifreddo al croccante con salsa di cioccolato all'acqua



69.00 chf

Il nostro Sommelier vi propone un abbinamento di vini locali

29.00