

A' la carte

Antipasti

Passata di zucca, noci, olio e semi di zucca, crostini 12.— 8a



Tartar di salmone, fichi, arance, carpaccio di zucchine marinate al limone 25.— 4a



Seppioline in umido con focaccia 19.50
4a, 1a

Insalata di formentino con porcini trifolati 12.—

Primi piatti

Minestrone ticinese con crostone di pane e bacon fritto 14.50 1a



Spaghettoni cozze e vongole, pomodorini e prezzemolo 24.50 1a, 14a

Risotto ai fichi, pera e taleggio 25.— 7a

Gnocchi di patate fatti in casa con zucca e cavoletti di Bruxelles 19.50 1a, 3a



Taglierini verza e gamberi 26.— 1a, 2a

Piatti principali

Lombata di cervo con guarnizione autunnale 39.— 1a, 8a

Entrecôte di lepre con salsa mirtilli, cavolo rosso, mela e spätzli 32.— 1a

Filetto di manzo svizzero con risotto parmigiana e funghi trifolati 42.— 7a



Filetto di ombrina al forno con purea di patate e di sedano 37.— 4a, 9a



Sogliola alla mugnaia o alla griglia 42.—
4a (Olanda 400gr)



BOATO BISTROT & BED

Menu della rassegna 58.—

Passata di zucca, noci, olio e semi di zucca, crostini

Gnocchi ai funghi porcini trifolati

Lombata di cervo con guarnizione autunnale

Mousse alla farina bona con castagne caramellate

(Non si eseguono cambiamenti al menu)

1a, 3a, 8a



Specialità

Branzino, orata, salmerino, trota, coregone secondo arrivo o su riservazione, per due persone 4a

Al sale, al forno, o alla griglia Fr. 42.—
p.p.

Piatto di contorni 15.— 1a, 8b

Con funghi porcini 20.50

Contorni: spätzli (1a, 3a), cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso brasato, funghi porcini, mela, castagne, marmellata di mirtilli rossi/fichi

Dessert

Tiramisù alle castagne 11.50 1a, 7a, 8a

Semifreddo al miele 11.50 7a

Mousse alla farina bona con castagne caramellate 11.50 7a, 8a

Torta di pane 6.50 con gelato +3.20 1a,
7a, 8a

Gelati 1 pallina 3.20

Vaniglia / Cioccolato / Frutti di bosco 7a
Sorbetto Pera / Limone

Suppl. panna + 1.—/liquore + 4.—