

**Piatto del Buongustaio**

Salumi di produzione propria accompagnati dalla nostra giardiniera 21

**Formaggi d'Alpeggio**

accompagnati da marmellate, noci, miele V 14

**Tartarino di manzo** e pan tostato 19 / 31

**Patè di bassacorte in crosta** sauce cumberland 21

**Carpaccio di cervo** e vinaigrette di zucca 19

**Vol-au-vent** con animelle e champignons 19

**Insalatina di carciofi a spina** e scaglie di grana V 19

**Melanzane alla parmigiana** V 18

**Tortellini di coniglio** in brodo 16

**Minestra di lenticchie** d'una volta V 11

**POLENTE**

- Polenta con Gorgonzola e noci V 16
- Polenta e coniglio alla cacciatore 26
- Polenta e 2 uova d'altri tempi in cirighino V 16

**RISOTTI**

Risotto ai formaggi d'alpeggio e cotechino del Tino (min 2 persone, attesa di 20 minuti) 22

**PRIMI PIATTI** tutta pasta fatta alla "Stala"

- Gnocchi di patate alla zucca V 19
- Cavatelli al ragù di marmotta 26
- Tagliolini alle coscette di rana alla Guerino disossate 38
  - **KIDS** - Cicche del nonno 20 / mezza porzione 14

**SECONDI**

- Trippa alla ticinese e crostone all'olio buono 22
- Cervella di vitello impanata e patate al rosmarino 26
- Ganassino di maiale stracotto nel merlot del Ticino con polenta 22
- Rognoncino di vitello aglio e prezzemolo con riso bianco 31
- Fegato di vitello alla veneziana con rösti 33
- Pancia di maiale abbrustolita e cavolo cinese glassato 29
- Rane alla Guerino con riso bianco 40
- Saltimbocca di quaglia e risotto alla parmigiana 31
- Entrecôte di manzo (ca. 280gr) ai ferri 38
- Stracotto di manzo al Barolo con polenta 33
- Faraona alla senape con cavatelli spadellati 39

**DOLCI**

- Crème brûlée all'arancio 10
- Torta di pane 8
- Torta di carote 9
- Tiramisù 9
- Gelati (2 palline) 8
- Sorbetti del giorno "dello Chef" 7 / 10
- Zabayone d'altri tempi (min. 2 persone) 12