



Antipasti e piatti freddi

Affettato Misto con sottaceti	17,50
Affettato Ricco: <i>formaggella ticinese, grana, taleggio, formaggio d'alpe pancetta, prosciutto cotto e crudo, salame, coppa, mortadella cruda, carne secca</i>	26,00
Carne secca	21,00
Salametto di maiale o di puledro	9,50
Assicello di lardo	9,00
Roastbeef freddo con salsa tartara	25,00
Vitello tonnato	25,00
Tartar di manzo con toast e burro	29,70
Prosciutto crudo di Parma e melone	25,00
Insalata Caprese <i>mozzarella di bufala, pomodori, origano e basilico</i>	19,00
Trota in carpione	24,00

Le nostre bruschette

Bruschette al pomodoro	10,80
Bruschette ai funghi porcini	13,80
Bruschette al lardo con miele	13,80
Bruschetta mista	14,80

Antipasti caldi

Fonduta di polenta con Gorgonzola e lardo	18,90
Fonduta di polenta con Taleggio e funghi porcini	18,90
Verdura alla griglia	13,80

Minestre calde e fredde

Minestrone	15,50
Gazpacho	14,00

Intolleranze ed allergie da comunicare al personale di servizio



Insalate

Insalata ricca alla Loverciano	19,50
<i>Insalata mista con patate, uovo sodo, acciughe, capperi e tonno</i>	
Insalata Rustica	18,00
<i>Formaggino tiepido alla griglia, zucchine grigliate, pomodori e insalata verde</i>	
Insalata del Contadino	21,00
<i>Insalata verde e rossa, fagioli borlotti, cubetti di formaggio d'alpe, pancetta croccante e uovo all'occhio di bue</i>	
Insalata mista	8,50
<i>Insalata verde, insalata rossa, pomodori e insalata di carote</i>	
Insalata verde	7,50
Rucola e scaglie di parmigiano	12,00



Formaggi

Formaggino alto	7,00
Formaggino basso	7,00
Formaggino nostrano al cartoccio	11,00
Formaggio d'Alpe	11,00
Formaggio Gorgonzola	11,00
Parmigiano Reggiano	11,00
Taleggio	11,00
Formaggi misti con miele	17,50

Intolleranze ed allergie da comunicare al personale di servizio



Paste

Al Pomodoro <i>Spaghetti o tagliatelle o penne</i>	16,50
Al Ragù <i>Spaghetti o tagliatelle o penne</i>	17,80
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e prezzemolo	16,50
Gnocchi fatti in casa <i>al pomodoro o al ragù o al gorgonzola</i>	18,00
Tagliatelle ai funghi porcini e panna	18,80
Tagliatelle al limone	17,00
Penne al prosciutto cotto, panna e pomodoro	17,80
Penne all'arrabbiata (<i>pomodoro, aglio, olive e peperoncino</i>)	17,50
Tortelloni di magro al burro e salvia	18,00



Risotti

Risotto alla Loverciano <i>con funghi porcini e piccola verdura</i>	19,00
Risotto della Valle <i>al vino rosso mantecato con il formaggino della Valle di Muggio</i>	22,00



Piatti nostrani con polenta

<i>Brasato al Merlot</i>	29,90
<i>Coniglio in umido</i>	29,90
<i>Mortadella e fagioli</i>	29,90
<i>Funghi porcini</i>	29,90
<i>Polenta e latte</i>	11,00
<i>Polenta con due uova all'occhio di bue</i>	16,90
<i>Polenta con gorgonzola</i>	16,90
<i>Polenta con gorgonzola fuso</i>	17,90

Carne in padella

<i>Fegato di vitello alla Veneziana con riso in bianco</i>	32,00
---	-------



Pesce in padella

<i>Pesce persico al burro e salvia</i>	32,00
<i>con patatine fritte o riso in bianco</i>	

Supplemento per risotto alla parmigiana come contorno Fr. 6,00

Intolleranze ed allergie da comunicare al personale di servizio



Specialità alla griglia con Patatine fritte

Picaña min 2 persone 600 grammi ca.	p.p. 39,50
Cuore di filetto di manzo Black Angus Irlandese	49,50
Filetto di puledro	38,50
Costata di manzo	49,50
La Tagliata di manzo su rucola	38,50
La Bistecca del Loverciano (Ribeye di manzo) <i>con salsa alla Diavola</i>	39,50
La Battuta	26,90
Treccia di manzo alla Loverciano (250/300 gr.)	38,50
Treccia di Luganighetta di Vitello allo zenzero <i>con insalata verde, pomodori, carote e salsa allo zenzero</i>	33,00
Spiedone alla Loverciano <i>(manzo, luganighetta, pancetta)</i>	29,50
Puntine di maiale	29,90
Luganighetta	26,90
Medaglione Hamburger di Ribeye di manzo <i>con cipolla croccante, insalata mista, patatine fritte e salsa bbq</i>	33,00
Galletto	30,00
Spiedone di Alette di Pollo	26,50

Supplemento per risotto alla parmigiana come contorno Fr. 6,00

Intolleranze ed allergie da comunicare al personale di servizio

Il Tomahawk



Per 2 persone (ca. Kg. 1.200) carne CH

Fr. 10,90.—all'etto

Contorno

Patatine fritte

Verdure alla griglia

In caso di intolleranze rivolgersi al personale di servizio

TRECCIA DI LUGANIGHETTA DI VITELLO ALLO ZENZERO

Ingredienti per 1 persona:

280 gr Treccia di luganighetta di vitello

Zenzero (nell'impasto della carne)

Insalata verde, pomodori e carote

Salsa allo zenzero



Piatto a CHF 33.-

In caso di intolleranze rivolgersi al personale di servizio