

# Snacks 14.00-17.00 h



## Le nostre proposte / our specialities

<b>Insalata verde e/o mista con salsa a scelta</b> Green or mixed salad with sauce of your choice	<b>12.50</b>
<b>Bouquet di foglie d'insalata con noci miste e semi vari</b> <b>büscion di mucca alle erbe e pepe della valle, dressing al miele di Verscio</b> Assorted leaf salads with mixed seeds and nuts Fresh cheese with herbs & Maggia pepper and dressing with honey from Verscio	<b>15</b>
<b>Salametto di cervo nostrano con cantarelli sotto aceto e zucca marinata</b> Local stag salami with chanterelles in vinegar and marinated pumpkin	<b>12.50</b>
<b>Crema di porcini con crostone di focaccia casereccia ai semi di zucca</b> Boletus cream soup and homemade focaccia bread with pumpkin seeds	<b>16</b>
<b>Bruschette valle Maggia ai funghi</b> Roasted Maggia bread slices with mixed mushrooms	<b>15.50</b>
<b>Carpaccio di manzo marinato al merlot, rucola selvatica e scaglie di Parmigiano</b> Beef carpaccio marinated in Merlot red wine with rocket salad Parmesan cheese and olive oil	<b>24</b>
<b>Piatto "ticinese" di salumi misti e formaggi nostrani</b> Regional cold cuts & salami and local cheese specialities	<b>26</b>
<b>Spaghetti bolognese / pomodoro / aglio olio peperoncino</b> Italian pasta with sauce of your choice: Tomato sauce / bolognese / olive oil-garlic-chili	<b>21</b>
<b>Ravioli di zucca saltati in burro e salvia</b> Home-made ravioli stuffed with pumpkin and sautéed in butter and sage	<b>25</b>
<b>Gnocchetti di pane Maggia profumati alla maggiorana</b> <b>passata di zucca e fiocchi di blu di bufala</b> Potato gnocchi with Maggia bread and marjoram on pumpkin mash and flakes from buffalo blue cheese	<b>26</b>
<b>Risotto "Carnaroli" ai funghi e frutti rossi</b> Carnaroli risotto with mixed mushrooms and berries	<b>24</b>