

APERITIVI

Büscion di capra (prod. G. Speziale, Bignasco)	Fr.	6
Salametto nostrano (prod. Belotti, Tenero)	Fr.	9
Salame di cinghiale (prod. Belotti, Tenero)	Fr.	11

ANTIPASTI

Insalata verde		Fr.	8
Insalata mista			
-con salse fatte in casa, crostini e semi di zucca	!	Fr.	11
Tegamino di lumache (6 Pezzi)			
-al burro, aglio e prezzemolo		Fr.	15
Tagliere San Martino			
-con formaggi misti nostrani		Fr.	21
-con salumi del Belotti e giardiniera fatta in ca	lsa	Fr.	24
-con salumi e formaggi		Fr.	28
Tartar dal filetto di cervo			
-con pane alle noci	150gr	Fr.	37





PRIMI

Gnocchi freschi		
-con salsa pomodoro e basilico		Fr. 17
-con salsa al blu della Vallemaggia e noci	Fr.	23 <i>-con</i>
funghi porcini freschi (su disponibilità)	Fr.	29
Tagliatelle all'uovo fatte in casa		
-con ragù di fagiano		Fr. 25
-con funghi porcini freschi (su disponibilità)		Fr. 27
Risotto mantecato al büscion di capr	a	
-con fichi caramellati e pepe della Vallemaggia		Fr. 25
SECONDI		
Spezzatino di capriolo		Fr. 32
-servito con polenta e cavolo rosso brasato		
Costolette di cinghiale alla senape		Fr. 34
-servite con spätzli freschi e cavolini di bruxelles	s	
Ossobuco di cervo		Fr. 35
-con gallinacci trifolati e polenta		
Sminuzzato di filetto di cervo		Fr. 39
-in salsa Stroganoff con panna acida e spätzli		Filetto
di manzo ai porcini freschi (su disp.)	Fr.	52
-servito con tagliatelle all'uovo fatte in casa L'OSTERIA		
	T	
——SAN MARTI	1)

da Sven & Chris



DESSERT

La crostata fresca della nonna Giusi		
-alla marmellata	Fr.	8
Panna cotta con coulis di uva americana		
-con meringhe sbriciolate	Fr.	9
Tiramisù della casa al borghetti	Fr.	10.

Per gelati e sorbetti chiedere all'oste..

SU RISERVAZIONE

Sella di capriolo alla Baden-Baden

-servita con i suoi contorni Fr. 69.- pp

Restate sempre aggiornati per le nostre serate a tema o eventi. Richiedete all'Oste l'elenco degli allergeni se soffrite di intolleranze e/o allergie alimentari.

Le provenienze di carne, pesce e pane sono scritte sulla lavagnetta appesa nell'osteria.

