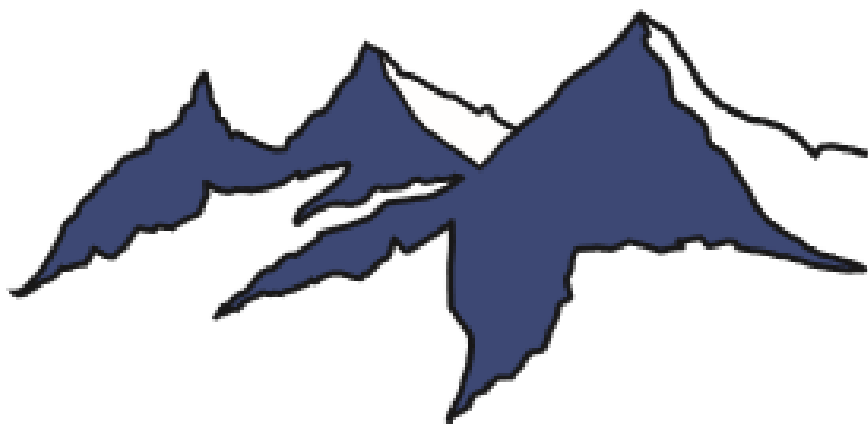




Carta primaverile

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN CHF
E COMPREDONO 7.7% IVA



HOTEL FORNI AIROLO



*Primi piatti freddi/
Kalte Vorspeisen/ Entrée froide*

Salmone marinato, crema di zuccina alla scapece, 26.00
pane ai fiori di zuccina e maionese al basilico


Marinierter Lachs, Scapece-Zucchini-creme,
Zucchini-Blütenbrot und Basilikummayonnaise

Saumon mariné, crème de courgette à la « scapece »,
pain aux fleurs de courgettes et mayonnaise au basilic

Terrina di verdure al pesto di montagna 22.00
su burrata liquida 

Gemüseterrine mit Bergpesto
auf flüssigem Burrata

Terrine de légumes au pesto de montagne
sur burrata liquide

Insalata d'asparagi con pasta sfoglia, bacon 24.00
e uova di quaglia 

Spargelsalat mit Blätterteig, Speck
und Wachteleiern

Salade d'asperges avec pâte feuilletée, bacon
et œufs de caille

*Primi piatti caldi/
Warme Vorspeisen/ Entrée chaude*

Amatriciana in raviolo 24.00


Alternativ Amatriciana in Raviolo

Amatriciana alternative en Raviolo

Fantasia di gnocchi (pomodori secchi/olive/spinaci) 22.00
in pesto alla rucola 

Gnocchi-Phantasie (getrockneten Tomaten / Oliven / Spinat)
mit Rucolapesto

Fantaisie de gnocchi (tomates séchées / olives / épinards)
au pesto à la roquette


Risotto dei Terreni alla Maggia con asparagi selvatici, 24.00
mantecato con burro del Caseificio del Gottardo
al cerfoglio e favette, scaglie di pecorino
(minimo 2 persone, attesa 30 minuti) 

Risotto aus Terreni alla Maggia mit wildem Spargel, Butter aus Caseificio
del Gottardo mit Kerbel und Fava-Bohnen, Pecorino-Flocken

Risotto des Terreni alla Maggia aux asperges
sauvages, crème au beurre de Caseificio del Gottardo
au cerfeuil et fèves, flocons de pecorino

Minestre e Zuppe/ Suppen/ Soupes

Code di scampetti su vellutata in Cappuccino 18.00
Scampi mit Ihrer cremigen Suppe in Cappuccino
Scampi dans leur soupe crémeuse à la mode du Cappuccino

Piserei alla fonduta di quadrella del Togni 16.00
in zuppa di borragine 
Piserei (kleine Semmelknödeln) an Togni-Quadrella Fondue,
in Borretschsuppe
Piserei (petites boulettes de pain) avec fondue
de Quadrella de Togni et soupe de bourrache

Pesci/ Fische / Poisson

Treccia di trota nostrana su carpaccio di pomodori misti, 36.00
salsa all'erba orsina, patate schiacciate
all'olio extra vergine d'oliva

Einheimische Forellenzopf mit gemischtem Tomatencarpaccio,
Bärlauchsauce und Kartoffelbrei mit Olivenöl Extravergine
Tresse de truite locale sur carpaccio de tomates
mélangées, sauce à l'ail des ours, pommes de terre écrasé
à l'huile d'olive extra vierge

Filetto di tonno "Stroganoff" 38.00
in crosta di sesamo e la guarnizione

Thunfischfilet "Stroganoff"
in Sesamkruste und Beilage

Filet de thon "Stroganoff"
en croûte de sésame et sa garniture

Provenienza del pesce

Salmone	Irlanda
Scampi	Sud Africa
Trota	Ticino, Svizzera
Tonno	Filippine



Carni/Fleisch/ Viande

Petto d'anatra al miele ticinese di Floriano Beffa
e rabarbaro 36.00

Entenbrust mit Tessiner Honig von Floriano Beffa
und Rhabarbe

Magret de canard au miel tessinois de
Floriano Beffa et rhubarbe

Medaglioni di vitello con prosciutto crudo "Piora oro"
gratinato alla mozzarella di bufala (CH), salsa al
"Vino Tinto" (Tamborini Vini, Lamone) 40.00

Kalbsmedaillons mit "Piora oro" Schinken
gratinert mit Büffelmozzarella (CH),
"Vino Tinto"-Sauce (Tamborini Vini, Lamone)

Médailles de veau au jambon cru «Piora oro»
gratinés au mozzarella de buffle (CH),
sauce au "Vino Tino" (Tamborini Vini, Lamone)

Dadolata di filetto di manzo con fonduta di scalogno,
crema di erbe aromatiche, tortino di patate 40.00

Rinderfiletwürfeln mit Schalottenfondue,
Kräuterrahm, Kartoffelküchlein

Dés de Filet de bœuf à la fondue d'échalote,
crème d'herbes aromatiques, petite tarte aux pommes de terre

Provenienza della carne

Anatra	Francia
Vitello	Svizzera
Manzo	Svizzera
Maiale	Svizzera

Formaggi/ Käse / Fromages

Piatto di formaggi nostrani	22.00
Lokaler Käseteller	
Assiette de fromages locaux	

Dessert/ Süßspeisen/ Dessert

Composizione per Cassata	14.00
Komposition für Cassata	
Composition pour Cassata	

Lamponi, concentrato di latte e vaniglia Thaiti	14.00
Himbeeren, Milchkonzentrat und Tahiti-Vanille	
Framboises, concentré de lait et vanille de Tahiti	

Tortino al rabarbaro e mandorle con fragole fresche e sorbetto allo spumante "Sottosopra" (Gialdi vini, Mendrisio)	14.00
Rhabarber-Mandel-Küchlein mit frischen Erdbeeren und "Sottosopra"-Sektorsorbet (Gialdi vini, Mendrisio)	

Tarte à la rhubarbe et aux amandes avec
fraises fraîches et sorbet au vin mousseux
«Sottosopra» (Gialdi vini, Mendrisio)

Sorbetti e gelati di nostra produzione	14.00
Hausgemachte Sorbets und Eisses	
Sorbets et glaces fait maison	



I piatti contrassegnati con questo simbolo sono interamente vegetariani o possono essere modificati a tal scopo.

Per chiarimenti in merito ad eventuali allergie e intolleranze,
il personale di servizio è a vostra disposizione.

"Noi partecipiamo a Ticino a Tavola promuovendo i prodotti locali: molti dei
nostri piatti sono a base di materie prime ticinesi"

Le farine utilizzate provengono dal Mulino Maroggia e sono quasi tutte
interamente ticinesi.

Tutto il team dell'Hotel e ristorante Forni vi
augura:


Buon appetito!





Menu Gastronomico

Insalata d'asparagi con pasta sfoglia, bacon e uova di quaglia

Spargelsalat mit Blätterteig, Speck und Wachteleiern

Salade d'asperges avec pâte feuilletée, bacon et œufs de caille

1 dl Corteglia, 2017

Sauvignon, Sémillon, Chasselas, 12,5% vol.

Mauro Ortelli, Corteglia (TICINO)

Fantasia di gnocchi (pomodori secchi/olive/spinaci) in pesto alla rucola

Gnocchi-Phantasie (getrockneten Tomaten / Oliven / Spinat) mit Rucolapesto

Fantaisie de gnocchi (tomates séchées / olives / épinards) au pesto à la roquette

1 dl Biasca Premium, 2015

uve Merlot del Comune di Biasca, 12,8% vol.

Gialdi SA, Mendrisio(TICINO)

Petto d'anatra al miele ticinese
di Floriano Beffa e rabarbaro

Entenbrust mit Tessiner Honig
von Floriano Beffa und Rhabarber

Magret de canard au miel tessinois
de Floriano Beffa et rhubarbe

1 dl L'Invidio Bolgheri Rosso, DOC, 2016

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, 14%vol.

Poderesette, M. Chiappini, Castagneto Carducci (TOSCANA)

Lamponi, concentrato di latte e vaniglia Thaiti

Himbeeren, Milchkonzentrat und Tahiti-Vanille

Framboises, concentré de lait et vanille de Tahiti

0.5 dl Millefiori, 2016

Gewürztraminer, Pinot gris, Scheurebe, 12.5%vol

Agriloro SA, Tenimento dell'Ör, Arzo

Menu senza vini 75.00 (ohne Wein/sans vins)

Menu 3 portate senza vini 66.00 (ohne Wein/sans vins)

Menu con abbinamento vini (3.5 dl) 111.00 (mit Wein/avec vins)