

# CARTA PRIMAVERILE

## HOTEL & RISTORANTE FORNI



Via della Stazione 19  
6780 Airolo




Tel: 091 869 12 70  
E-mail: [info@forni.ch](mailto:info@forni.ch)



## PRIMI PIATTI FREDDI:

- **Asparagi con salsa di acciughe, prosciutto crudo e burrata nostrana** CHF 25.00  
*Spargel mit Sardellensauce, rohem Schinken und lokalem Burrata*  
*Asperges avec sauce aux anchois, jambon cru et burrata locale*  
Allergeni: 4A, 7A, 1B, 5A, 9A, 3A
- **Roast beef di cervo (DE) in salsa Cumberland e giardiniera di verdura** CHF 26.00  
*Wildbret-Roastbeef (DE) in Cumberland – Sauce und Gemüse*  
*Roastbeef de cerf (DE) avec sauce Cumberland et légumes*  
Allergeni: 5A, 10A, 12A, 9A, 3A, 1B, 7B
- **Tris di tartare di manzo con datterini, tuorlo e asparagi** CHF 27.00  
*Trio von Rindertartar mit Datterini – Tomaten, Eigelb und Spargel*  
*Trio de Tartare de Boeuf avec tomates datterini, jaune d'oeuf et asperges*  
Allergeni: 1A, 3°, 4°, 5°, 7°, 9°, 10°, 12A

## PRIMI PIATTI CALDI:

- **Strozzapreti alla N'anduja**  CHF 25.00  
**con spuma di vino bianco e briciole di grissini all'aglio orsino**  
*Strozzapreti mit N'anduja mit Weißweinmousse und Orsino-Knoblauch-Grissini*  
*Strozzapreti avec N'anduja avec mousse de vin blanc et gressins à l'ail orsino*  
Allergeni: 1A, 3A, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A
- **Carbonara di montagna**  CHF 25.00  
*Berg Carbonara*  
*Carbonara de montagne*  
Allergeni: 1A, 3A, 5B, 7A, 9B, 10B, 12A
- **Risotto con cime di luppolo selvatico e aria di erbe alpine**  CHF 24.00 p.p.  
**(min. 2 Pers. – ⌚ 20 min.)**  
*Risotto mit wilden Hopfenspitzen und Bergkräuter Luft*  
*Risotto aux sommets de houblon sauvage et air d'herbes de montagne*  
Allergeni: 1B, 3A, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A

## CREME E MINESTRE:

- **Crema di melanzane arrostate,**  CHF 20.00  
**mousse di pomodorini confit e olio all'origano**  
*Geröstete Auberginencreme mit Confit – Kirschtomaten – Mousse und Oreganoöl*  
*Crème d'aubergine rôtie, mousse de tomates cerises confites et huile d'origan*  
Allergeni: 1B, 3A, 5B, 7A, 9B, 10B, 12A
- **Vellutata di crescione, piselli e menta**  CHF 20.00  
*Crema aus Brunnenkresse, Erbsen und Minze*  
*Crème de cresson, pois et menthe*  
Allergeni: 1A, 3B, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A

## PESCI:

- **Salmone di Lostallo cotto sottovuoto,**  
**risotto allo zafferano e riduzione di aceto balsamico** CHF 33.00  
*Vakuumgekochte Lachs aus Lostallo, Safranrisotto und Reduktion von Balsamico-Essig*  
*Saumon de Lostallo cuit sous vide, risotto au safran et réduction de vinaigre balsamic*  
Allergeni: 1A, 3A, 4A, 5A, 7A, 9B, 10B, 12

## CARNI:

- **Entrecôte e fracosta con battuta mediterranea, cremoso di polenta bianca ticinese, fagiolini e tarassaco** CHF 38.00  
*Entrecôte und Rinderbrust mit mediterranem Tartare, crème von weisser Tessiner – Polenta, grünen Bohnen und Löwenzahn*  
*Entrecôte et poitrine de boeuf avec Tartare méditerranéen, crèmeuse de polenta blanche Tessinoise, haricots verts et pissenlit*  
Allergeni: 1A, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A
- **Guancia di vitello con salsa al rafano, asparagi verdi e purea al pesto** CHF 38.00  
*Kalbsbacke mit Meerrettichsauce, grünen Spargeln und Kartoffelpüree mit pesto*  
*Joue de veau avec sauce raifort, asperges vertes et purée de pommes de terre au pesto*  
Allergeni: 1A, 3A, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A

## PIATTO VEGETARIANO:

- **Miglio Bio (CH) con verdure grigliate e formaggino Büsción aromatizzato alle erbe di montagna** CHF 25.00  
*Bio-Hirse (CH) mit gegrilltem Gemüse und Büsción-Käse mit Bergkräutern*  
*Millet bio (CH) aux légumes grillés et fromage Büsción aux herbes de montagne*  
Allergeni: 1B, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A

## FORMAGGI:

- **Piatto di formaggi nostrani** CHF 10.00  
*Teller mit lokalen Käsesorten*  
*Assiette de fromages locaux*  
Allergeni: 3A, 7A, 8A

## DESSERT:

- **Meline di ricotta su coulis di fragola**  CHF 14.00  
*Ricotta Meline auf Erdbeer - Coulis*  
*Ricotta meline sur coulis de fraise*  
Allergeni: 1A, 3A, 5A, 6A, 7A, 8A, 11A
- **Semifreddo al limone e salsa di liquirizia**  CHF 14.00  
*Zitronen Eisparfait mit Lakritz - Sauce*  
*Parfait au citron avec sauce à la réglisse*  
Allergeni: 1A, 3A, 4A, 6A, 7A, 8A
- **Millefoglie con crema di cioccolato bianca e tris di gelatine alla fragola, rabarbaro e menta**  CHF 14.00  
*Millefeuille mit weißer Schokoladencreme und drei Erdbeer-, Rhabarber- und Minzgelees*  
*Millefeuille à la crème au chocolat blanc et trois gelées de fraise, rhubarbe et menthe*  
Allergeni: 1A, 3A, 6A, 7A
- **Assiette di sorbetti e gelati della casa**  CHF 14.00  
*Teller von Hausgemachte Sorbets und Eis*  
*Plateau de sorbets et glaces de la maison*  
Allergeni: a dipendenza dei gusti scelti

### Attenzione:

Si chiede alla nostra gentile clientela di avvisare il personale prima di ordinare in caso di allergie o intolleranze di qualsiasi genere o gravità. Oltre a quelli già presenti, ulteriori dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale in sala.

# MENU GASTRONOMICO

## **Roast beef di cervo (DE) in salsa Cumberland e giardiniera di verdura**

*Wildbret-Roastbeef (DE) in Cumberland – Sauce und Gemüse*  
*Roastbeef de cerf (DE) avec sauce Cumberland et légumes*  
Allergeni: 5A, 10A, 12A, 9A, 3A, 1B, 7B

**Ribolla Gialla, DOC, Friuli Colli Orientali, 2018,  
Ronco delle Betulle, 12.5% vol.**

## **Strozzapreti alla N'anduja con spuma di vino bianco e briciole di grissini all'aglio orsino**

*Strozzapreti mit N'anduja mit Weißweinmousse und Orsino-Knoblauch-Grissini*  
*Strozzapreti avec N'anduja avec mousse de vin blanc et gressins à l'ail orsino*  
Allergeni: 1A, 3A, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A

**Syrah, AOC, Chamoson, 2018,  
Simon Maye & Fils, 13% vol.**

## **Entrecôte e fracosta con battuta mediterranea, cremoso di polenta bianca ticinese, fagiolini e tarassaco**

*Entrecôte und Rinderbrust mit mediterranem Tartar,  
crème von weisser Tessiner – Polenta, grünen Bohnen und Löwenzahn*  
*Entrecôte et poitrine de boeuf avec Tartare méditerranéen,  
crèmeuse de polenta blanche Tessinoise, haricots verts et pissenlit*  
Allergeni: 1A, 5A, 7A, 9B, 10B, 12A

**Gransegreto Forte Airolo, Merlot Riserva, DOC, Mendrisio, 2015,  
Valsangiacomo F.lli SA, 13% vol.**

## **Meline di ricotta su coulis di fragola**

*Ricotta Meline auf Erdbeer - Coulis*  
*Ricotta meline sur coulis de fraise*  
Allergeni: 1A, 3A, 5A, 6A, 7A, 8A, 11A

**Millefiori, Gewürztraminer, Pinot Gris, Scheurebe, IGT, Arzo, 2016,  
Agriloro SA, Tenimento dell'Ör, 12.5% vol.**



Menu senza vini 85.00 (ohne Wein / sans vins)  
Menu 3 portate senza vini 76.00 (ohne Wein / sans vins)  
Menu con abbinamento vini (3.5 dl) 110.00 (mit Wein / avec vins)