



HOTEL FORNI AIROLO

★★★

# MENU INVERNALE



## HOTEL FORNI AIROLO



Viale Stazione 19  
6780 Aiolo  
Tel: 091 869 12 70  
E-mail: [info@forni.ch](mailto:info@forni.ch)



### PRIMI PIATTI FREDDI:

**Salmone selvatico affumicato con cialda al sesamo e mousse di rafano** CHF 24.00  
Wildgeräucherter Lachs mit Sesamwaffel und Meerrettichmousse  
Saumon fumé sauvage avec gaufrette au sésame et mousse au raifort

**Battuta di vitello nostrano con gelato alla senape e panino alle nocciole** CHF 26.00  
Kalbs-Tartar aus der Region mit Senfeis und Haselnuss-Sandwich  
Tartare de veau local avec glace à la moutarde et sandwich aux noisettes

### PRIMI PIATTI CALDI:

**Gnocchi di castagne al ragù di porcini e salsiccia fatta in casa** CHF 22.00  
Kastaniengnocchi mit Steinpilzsauce und hausgemachter Wurst  
Gnocchis aux marrons avec sauce aux cèpes et saucisse maison

**Raviolo al Topinambur e tartufo su crema di zucca** CHF 26.00  
Topinamburi-Trüffel-Ravioli auf Kürbiscreme  
Raviolis topinambur et truffes sur crème de potiron

**Risotto dei "Terreni alla Maggia" con radicchio tardivo trevigiano e scampi (Min. 2 Pax / ☉ 20 Min.)** CHF 24.00  
Risotto der "Terreni alla Maggia" mit Treviso Radicchio und Scampi  
Risotto du "Terreni alla Maggia" avec radicchio de Trévisé et langoustines

### CREME E MINESTRE:

**Vellutata di indivia belga alla birra nostrana con cialda allo speck locale e crostini di pane Tivan'on fatti in casa** CHF 16.00  
Samtige belgische Endiviencreme mit lokalem Bier und Waffel mit lokalem Speck und hausgemachte Tivan'on Croutons  
Crème veloutée d'endive belge avec bière locale et gaufres au bacon local et croûtons Tivan'on maison

**Zuppa della vedova con uovo in camicia** CHF 16.00  
Witwensuppe mit pochierten Eiern  
Soupe de veuve à l'oeuf poché

### PESCI:

**Padellata di crostacei con passatina di fagiolo "zolfino" di Reggello, olio al rosmarino e cialda croccante di pancetta** CHF 38.00  
Krustentierpfanne mit Reggello "Zolfino" Bohnenpüree, Rosmarinöl und knusprige Speckwaffel  
Casserole à crustacés avec purée de haricots Reggello "zolfino", huile de romarin et gaufrette croustillante au bacon

**Branzino steccato alla citronella su cremoso di patata e guarnizione** CHF 38.00  
Wolfsbarsch mit Zitronengras auf einer cremigen Kartoffel und garnieren  
Loup de mer à la citronnelle sur crème de pommes de terre et garniture

## CARNI:

**Aletta di manzo marinata al Merlot e cotta 72 ore, con insalata di mele verdi, foglie di sedano fritte e purée mousseline** CHF 40.00

In Merlot marinierter und 72 Stunden gekochter Rindfleischflügel mit grünem Apfelsalat, Fritten Sellerieblätter und Mousseline Püree

Aile de bœuf marinée au Merlot et cuite 72 heures avec salade de pommes vertes, Feuilles de céleri frites et écrasées

**Carré d'agnello cotto sottovuoto con crosta di wasabi e arachidi su salsa alle albicocche secche e gratin di patate al timo** CHF 38.00

Vakuumverpackter Lammrücken mit Wasabi und Erdnusskruste auf getrockneter Aprikosensauce und Thymian-Kartoffel-Gratin

Carré d'agneau emballé sous vide avec wasabi et croûte d'arachide sur sauce aux abricots séchés et gratin de pommes de terre au thym

**Involtino di cervo ripieno di verza brasata e pancetta, salsa alla barbabietola rossa e spätzli agli spinaci** CHF 38.00

Wildbret gefüllt mit geschmortem Kohl und Speck, Rote-Bete-Sauce und Spinatspätzli

Rouleau de cerf farci au chou braisé et bacon, sauce betterave et spätzli aux épinards

## VEGETARIANO:

**Bignè ripieno di fonduta dell'alpe su vellutata di farina di granturco leggermente affumicato e granella di cacao** CHF 22.00

Bignè gefüllt mit Alpenfondue auf einer Maismehlcreme leicht geräuchert und kleine Kakaokörner

Bignè farcis de fondue alpine sur crème de farine de maïs légèrement fumée et petit éclats de cacao

## DESSERTS:

**Semifreddo al Vin Santo e Cantucci** CHF 12.00

Semifreddo mit Vin Santo und Cantucci

Semifreddo avec Vin Santo et Cantucci

**Assiette di sorbetti e gelati di nostra produzione** CHF 14.00

Sorbets- und Eiscreme-Teller unserer Produktion

Sélection de sorbets et glaces de notre production

**Opera al mandarino, crema al caffè e sorbetto al cioccolato** CHF 14.00

Mandarineneroper, Kaffeecreme und Schokoladensorbet

Opéra à la mandarine, crème au café et sorbet au chocolat





HOTEL FORNI AIROLO



# MENU GASTRONOMICO



# MENU GASTRONOMICO

## **Salmone selvatico affumicato con cialda al sesamo e mousse di rafano zucca**

Wildgeräucherter Lachs mit Sesamwaffel und Meerrettichmousse  
Saumon fumé sauvage avec gaufrette au sésame et mousse au raifort

*Bianco della Piana, 2017*

*Chardonnay, Sauvignon Bianco, Sémillon, 13% vol.*

## **Raviolo al Topinambur e tartufo su crema di zucca**

Topinamburi-Trüffel-Ravioli auf Kürbiscreme  
Raviolis au topinambur et truffes sur crème de potiron

*Marselan, 2017*

*Grenache e Cabernet Sauvignon, Settemaggio, 13.5% vol.*

## **Carré d'agnello cotto sottovuoto con crosta di wasabi e arachidi su salsa alle albicocche secche e gratin di patate al timo zucca**

Vakuumverpackter Lammrücken mit Wasabi und Erdnusskruste  
auf getrockneter Aprikosensauce und Thymian-Kartoffel-Gratin  
Carré d'agneau emballé sous vide avec wasabi et croûte d'arachide  
sur sauce aux abricots séchés et gratin de pommes de terre au thym

*Botrosecco, 2016*

*Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, 13.5% vol.*

*Le Mortelle, Castiglione della Pescaia, Maremma Toscana*

## **Opera al mandarino, crema al caffè e sorbetto al cioccolato zucca**

Mandarinenoper, Kaffeecreme und Schokoladensorbet  
Opéra à la mandarine, crème au café et sorbet au chocolat



Menu senza vini a CHF 75.00 (ohne Wein / sans vins)

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

Menu con abbinamento vini (3 dl) a CHF 100.00 (mit Wein / avec vins)



HOTEL FORNI AIROLO



# MENU 25.12.2020



## **Pralina di salmone in crosta di olive nere e spuma alle erbe**

Lachspralin in schwarzer Olivenkruste und Kräutermousse  
Pralin de saumon en croûte d'olives noires et mousse aux herbes

## **Tortellini tradizionali in consommé**

Traditionelle Tortellini in Consommé  
Tortellini traditionnel en consommé

## **Petto di cappone nostrano tartufato il giorno prima e cosce in salsiccia natalizia**

Hausgemachte Kapaunbrust trüffelte am Tag zuvor und Oberschenkel in Weihnachtswurst  
Poitrine de chapon maison truffée la veille et cuisses à la saucisse de Noël

## **Tronchetto di Natale**

Weihnachtsstamm  
Tronc de Noël

## **CHF 60.00 a persona**

(Bevande non incluse / Getränke nicht inklusive / Boissons pas incluses)



HOTEL FORNI AIROLO



# MENU 26.12.2020



## **Sogliola in saor**

Sohle in saor

Sole en saor

## **Cappellacci con patate e burrata, crema di cime di rapa, pepe e pecorino**

Cappellacci mit Kartoffeln und Burrata, Rübencreme, Pfeffer und Pecorino  
Cappellacci aux pommes de terre et burrata, crème de navet, poivre et pecorino

## **Filetto di maiale con pancetta nostrana cotta sottovuoto, carciofi e chanterelles**

Schweinefilet mit vakuumverpacktem Speck, Artischocken und Pfifferlingen  
Filet de porc avec bacon local cuit sous vide, artichauts et girolles

## **Croccante di arachidi con mousse al cioccolato al latte e sorbetto alle arance rosse**

Knusprige Erdnüsse mit Milkschokoladenmousse und Blutorangensorbet  
Arachides croquantes avec mousse au chocolat au lait et sorbet à l'orange sanguine

**CHF 58.00 a persona**

(Bevande non incluse / Getränke nicht inklusive / Boissons pas incluses)



HOTEL FORNI AIROLO



# MENU 31.12.2020



## **Patata gialla cotta in acqua di mare, crema agra, caviale beluga, salicornia e olio plancton**

Gelbe Kartoffel gekocht in Meerwasser, Sauerrahm, Beluga-Kaviar, Glaskraut und Planktonöl  
Pomme de terre jaune cuite à l'eau de mer, crème sure, caviar de béluga, glasswort et huile de plancton

## **Corona di raviolo al nero vegetale ripieno di scampi su salsa Mirò**

Pflanzliche schwarze Raviolikrone gefüllt mit Garnelen auf Mirò-Sauce  
Couronne de raviolis noirs aux légumes farcis aux crevettes sur sauce Mirò

## **Sorbetto Gin Tonic con cetriolo fermentato e fiore elettrico**

Gin Tonic Sorbet mit fermentierter Gurke und elektrischer Blume  
Sorbet Gin Tonic au concombre fermenté et fleur électrique

## **Filetto di manzo su polenta tartufata, maionese al carciofo e guarnizione**

Rinderfilet auf getrüffelter Polenta, Artischockenmayonnaise und Beilage  
Filet de boeuf sur polenta truffée, mayonnaise aux artichauts et garniture

## **Camembert farcito di frutta secca morbida e granella di cacao affinato al passito**

Camembert gefüllt mit weichen getrockneten Früchten und mit Passito raffinierten Kakaokörnern  
Camembert farci aux fruits secs et aux grains de cacao raffinés au passito

## **Pandoro Buletti in semifreddo**

Pandoro Buletti im Semifreddo  
O Pandoro Buletti en semifreddo

## **CHF 98.00 a persona**

(Bevande non incluse / Getränke nicht inklusive / Boissons pas incluses)

Aperitivo alle 19.30 / Cena alle 20.00  
Vorspeise am 19.30 / Abendessen am 20.00  
Hors d'oeuvre à 19.30 / Dîner à 20.00





HOTEL FORNI AIROLO



# MENU 01.01.2021



## **Mozzarella al pesto, pomodoro fresco e polvere di olive**

Mozzarella mit Pesto, frischen Tomaten und Olivenpulver

Mozzarella au pesto, tomate fraîche et poudre d'olive

## **Riso dei "Terreni alla Maggia" sfumato allo spumante "Charme" con cotechino nostrano e cialda di lenticchie**

Reis von "Terreni alla Maggia" im Schatten von "Charme" Sekt mit lokalem Cotechino und Linsenwafer  
Riz de "Terreni alla Maggia" ombragé de vin mousseux "Charme" avec cotechino local et gaufrette de lentilles

## **Vitello confit con salsa alla citronella e carciofo alla romana**

Kalbfleisch mit Zitronengrassauce ausstatten und Artischocke im römischen Stil

Veau confit sauce à la citronnelle et artichaut à la romaine

## **Crocante al caffè e caramello salato con gelato al caffè bianco**

Knuspriger Kaffee und gesalzener Karamell mit weißem Kaffeewis

Café croquant et caramel salé avec glace au café blanc

## **CHF 58.00 a persona**

(Bevande non incluse / Getränke nicht inklusive / Boissons pas incluses)