

# CARTA INVERNALE

## 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:**

- **Puntarelle con burrata, olio alle alici e limone** **CHF 23.00**  
*Puntarelle with burrata, anchovy oil and lemon*  
*Puntarelle mit Burrata, Sardellenöl und Zitrone*
  
- **Prosciutto d'anatra con pane alle spezie** **CHF 24.00**  
*Duck ham with spiced bread*  
*Entenschinken mit Gewürzbrot*

### **PRIMI PIATTI CALDI:**

- **Tagliatelle ai 30 tuorli al tartufo bianco** **CHF 27.00**  
*30 egg yolks Tagliatelle and white truffle*  
*30 Eigelb Tagliatelle mit weißem Trüffel*
  
- **Carbonara di montagna** **CHF 25.00**  
*Mountain carbonara*  
*Berg Carbonara*
  
- **Risotto al radicchio di Treviso con scampi (min. 2 Pers. – attesa 20 min.)** **CHF 26.00**  
*Risotto with Treviso radicchio and scampi (min.2 Pers. – waiting time 20 min.)*  
*Risotto mit Treviso-Radicchio mit Scampi (min.2 Pers. - 20 Min. Wartezeit)*

### **CREME E MINESTRE:**

- **Crema di castagne con funghi e chips di speck** **CHF 22.00**  
*Chestnut cream with mushrooms and speck chips*  
*Kastaniencreme mit Champignons und Speckchips*

### **PESCI:**

- **Filetto di branzino in crosta di olive, patate schiacciate all'olio d'oliva e verdure glassate** **CHF 30.00**  
*Sea bass fillet in olive crust, mashed potatoes in olive oil and glazed vegetables*  
*Wolfsbarschfilet in Olivenkruste, Kartoffelpüree in Olivenöl und glasiertem Gemüse*



HOTEL FORNI AIROLO



### CARNI:

- **Tagliata di manzo e pancia con salsa al vino rosso, polenta, radicchio di Treviso grigliato all'aceto e miele** CHF 40.00  
*Sliced beef and belly with red wine sauce, polenta, Treviso radicchio with vinegar and honey*  
*Geschnittenes Rind und Bauch mit Rotweinsauce, Polenta, Treviso Radicchio mit Essig und Honig*
- Spezzatino irlandese con puré di patate e verdure glassate** CHF 38.00  
*Irish stew with mashed potatoes and glazed vegetables*  
*Irish Stew mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse*

### PIATTO VEGETARIANO:

- Peperone ripieno di farro e lenticchie, broccoli, finocchio e carote** CHF 24.00  
*Stuffed pepper with spelled and lentils, broccoli, fennel and carrots*  
*Paprika gefüllt mit Dinkel und Linsen, Brokkoli, Fenchel und Karotten*

### FORMAGGI:

- Porzione di formaggi nostrani** CHF 10.00 -  
*Portion of local cheeses*  
*Portion Käse aus der Region*

### DESSERT:

- Pere cotte nel brulé e gelato alle Williams** CHF 14.00 -  
*Pears cooked in mulled wine and Williams ice cream*  
*In Glühwein gekochte Birnen und Williams-Eis*
- Semifreddo ai cantucci e vin santo** CHF 12.00 -  
*Semifreddo with cantucci and vin santo*  
*Semifreddo mit Cantucci und Vin Santo*
- **Assiette di sorbetti e gelati della casa** CHF 12.00 -  
*Assiette of homemade sorbets and ice creams*  
*Assiette mit hausgemachten Sorbets und Eiscreme*

#### 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