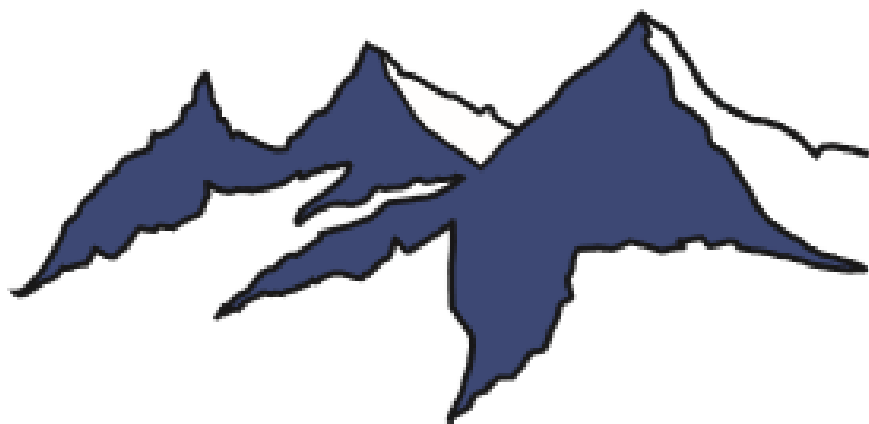




Carta invernale

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



HOTEL FORNI AIROLO





*Primi piatti freddi/
Kalte Vorspeisen/ Entrée froide*

"Tonno di coniglio" con tigella alle erbe e
cipolle al balsamico 24.00

"Thunfisch von Kaninchen" mit kräuter Tigella und
Balsamico Zwiebeln

"Thon de lapin" avec tigella aux fine herbes et oignons
au vinaigre balsamique

Insalata di filetto di sgombro grigliato con
lime Kaffir 24.00

Salat vom gegrillten Makrelenfilet mit Kaffirlimette

Salade de filet de Maquereau grillé avec citron
vert Kaffir

*Primi piatti caldi/
Warme Vorspeisen/ Entrée chaude*

"Ombrichelli" al peperoncino e puntarelle 22.00

"Ombrichelli" mit Chili und Zichorien-Sprossen

"Ombrichelli" au piment et coeurs de chicorée

Agnolotti del Plin con scaglie di Grana 24.00

"Agnolotti del Plin" mit Granaspänen

"Agnolotti del Plin" avec écailles de Grana

Risotto dei Terreni alla Maggia, zucca Potimaron e 24.00

pancetta cotta sottovuoto

(minimo 2 persone, attesa 30 minuti)

Risotto von Terreni alla Maggia, Potimaron Kürbis und
vakuumgekochtem Speck

Risotto des Terreni alla Maggia, potiron Potimaron et
lard cuit sous vide

Minestre e Zuppe/ Suppen/ Soupes

Crema di patate americane con curry e latte di
cocco 16.00

Kartoffelcremesuppe mit Curry und Kokosnussmilch

Crème de pommes de terre américain avec curry et lait de
noix de coco

Vellutata di rape rosse con gnocchetti al
büscion e yogurt nostrano 18.00

Rote-Betencremesuppe mit kleine "büscion"-Klösschen und
lokaler Joghurt

Crème de betteraves avec petites gnocchis au "büscion"
et yaourt local



Vegetariano / Vegetarisch / Végétarien

Insalata di grano, olive e carciofi in crema
di pomodori confit 26.00
Weizensalat mit Oliven und Artischocken an
Confit-Tomatencreme
Salade de blé, olives et artichauts en crème
de tomates confit

Pesci / Fische / Poisson

Rombo impanato al cavolo nero su
fagioli cannellini 38.00
Schwarzkohl panierte Steinbutt auf
Cannellini-Bohnen
Turbot pané au chou noir sur haricots
Cannellini

Salmerino alle mandorle con birra artigianale,
porri e condimento balsamico 36.00
Mandeln Saibling mit handwerklich Bier,
Lauch und Balsamessig
Omble-chevalier aux amandes avec bière
artisanale, poireaux et vinaigre balsamique

Carni / Fleisch / Viande

Filetto di maiale farcito come una porchetta
e la sua guarnizione 38.00
Schweinefilet gefüllt wie eine "Porchetta" und
seine Garniture
Filet de porc farci comme une "porchetta" et
sa garniture

Controfiletto di manzo con la spalla cotta
sottovuoto, insalata tiepida di carciofi e polenta 40.00
Rind-Entrecote mit vakuumgekochte Rind-Schulter, lauwarmer
Artischockensalat und Polenta
Entrecôte de boeuf avec son épaule cuite sous vide, salade
tiède d'Artichauts et polenta

Lombatina di capriolo in salsa al cacao, gnocchi
di zucca e la guarnizione 40.00
Reh-Entrecote mit Kakao Sauce, Kürbis-Klösschen und
die Garniture
Entrecôte de chevreuil en sauce au cacao, gnocchis de
potiron et sa garniture



Formaggi/ Käse / Fromages

Piatto di formaggi nostrani

22.00

Lokaler Käseteller

Assiette de fromages locaux

Dessert/ Süßspeisen/ Dessert

Tortino alle mele Renetta

13.00

Renetta-Äpfelkuchlein

Tarte de pommes Renetta

Semifreddo castagne e miele

14.00

Kastanien und Honig Halbgefrorenes

Parfait de châtaignes et miel

Sfogliatina di pere al caramello e
sorbetto al cacao

14.00

Karamel-Birnen im Blätterteig und
Kakao-Sorbet

Petit friand de poires au caramel et sorbet
au cacao

Sorbetti e gelati di nostra produzione

14.00

Hausgemachte Sorbets und Eisses

Sorbets et glaces fait maison

Provenienza delle carni e dei pesci

Coniglio	Italia
Agnello	Irlanda-Australia
Maiale	Svizzera
Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Capriolo	Germania

Salmerino	Islanda
Rombo	Scozia-Olanda-Gran Bretagna
Sgombro	Italia-Nord Atlantico

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

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


Buon appetito!