



# *Carta invernale*

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



---

HOTEL FORNI AIROLO

---



## *Primi piatti freddi/ Cold starters*

Patè d'anatra confit con pan speziato,  
lenticchie e insalata 21.00

Duck paté confit with spicy bread,  
lentils and salad

Carciofo dorato in pastella con cuore  
di mozzarella su passatina di pomodoro 19.00

Golden artichoke in batter  
with heart of mozzarella on tomato puree

Strudel di radicchio tardivo  
con sgombro affumicato e scapece di cipolla rossa 24.00

Winter radicchio strudel with smoked mackerel  
and pickled red onions

## *Primi piatti caldi/ Warm starters*

Tagliatelle alla farina di castagne e cacao  
in ragù bianco di salsiccia e funghi misti 23.00

Tagliatelle with chestnut flour and cocoa  
with a white sausage ragout and mixed mushrooms

Tortello del Mugello al sugo toscano  
Tortello of Mugello with "Tuscany" sauce 24.00

Risotto dei Terreni alla Maggia con cicoria, scalogno nero IGP  
di Riolo Terme, crema di ricotta e code di gambero saltate  
(minimo 2 persone, attesa 30 minuti) 25.00

Risotto "dei Terreni alla Maggia" with chicory,  
black shallot IGP of Riolo Terme, cream of ricotta cheese  
and sautéed shrimp tails  
(minimun 2 person, waiting 30 minutes)

## Minestre e Zuppe/Soups

Cappelletti tradizionali in consommè 21.00  
Traditional cappelletti in consommè

Zuppa di cipolla e birra,  
sformatino di formaggio Ravina e noci 17.00  
Onion and beer soup, flan of Ravina cheese and walnut



## Pesci/ Fish

Medaglioni di rana pescatrice 37.00  
con prosciutto crudo nostrano,  
composta di topinambur e salsa al vino rosso  
Medallions of monkfish with local raw ham, Jerusalem artichok  
e compote and red wine sauce

Cabillaud "demi-sel" alla mugnaia, 37.00  
purè rustico di fagioli bianchi con aceto e prezzemolo  
Lightly salted cod meunière style, rustic mash  
of white beans with vinegar and parsley

### Provenienza del pesce

Gambero	Vietnam Allevamento
Alici	Italia Pescato con reti
Sgombro	Germania FAO 27
Coda di rospo	Islanda FAO 27
Merluzzo	Paesi Bassi FAO 27



## Carni/ Meats

Fracosta di manzo al Barbera d'Asti,  
cavoletti e polenta della Val Maggia 43.00

Beef neck with Barbera d'Asti, cabbage and polenta  
from Val

Costolette d'agnello cotte "sous-vide"  
in crosta di tartufo, purea di patate viola e la guarnizione 45.00

Lamb chops cooked souvide in truffle crust,  
purple potato puree and the garnish

"Galantina" di piccione (disossato e farcito),  
salsa al melograno, la guarnizione 44.00

"Galantine " of pigeon (boneless and stuffed),  
pomegranate sauce, the garnish

### Provenienza della carne

Anatra Francia

Maiale Svizzera

Manzo Svizzera

Agnello Australia/Irlanda

Piccione Francia

## Formaggi/ Cheese

Piatto di formaggi nostrani 22.00  
Plate of local cheeses

## Dessert

Mele cotte tatin, gelato alla vaniglia e salsa al sidro 12.00  
Cooked apples tatin, vanilla ice cream and cider sauce

Semifreddo al torrone, salsa al cioccolato  
e spuma di frutti rossi 14.00  
Nougat of torrone, chocolate sauce and red fruit foam

Ananas caramellato, crema al rhum e gelato banana-lime 14.00  
Caramelized pineapple, rum cream and banana-lime ice cream

Sorbetti e gelati di nostra produzione 14.00  
Homemade sorbets and ice creams



The plates which are signed with this symbol are completely vegetarian or can be made vegetarian.

For clarifications regarding any allergies and intolerances the staff is at your disposal.

We participate at Ticino a Tavola promoting the local products: a lot of our plates are made with products from Ticino.

The flour that we use are from Mulino Maroggia and are almost all of them from Ticino.

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

  
*Buon appetito!*



# Menu Gastronomico

Strudel di radicchio tardivo  
con sgombro affumicato e scapece di cipolla rossa  
Winter radicchio strudel with smoked mackerel and pickled red onions

1 dl Kerner, IGT, 2018  
Kopp von der Crone, Barbengo, 13%vol. (TICINO)

---

Tortello del Mugello al sugo toscano  
Tortello of Mugello with "Tuscany" sauce  
1 dl Pinot Nero del Malcantone DOC, 2016  
I Vini di Miriam, Malcantone, 13%vol. (TICINO)

---

"Galantina" di piccione (disossato e farcito),  
salsa al melograno, la guarnizione  
"Galantine " of pigeon (boneless and stuffed),  
pomegranate sauce, the garnish  
1 dl Humagne Rouge, AOC, 2016  
Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages, 12.8%vol (VALLESE)

---

Mele cotte tatin, gelato alla vaniglia e salsa al sidro  
Cooked apples tatin, vanilla ice cream and cider sauce

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) 102.00 (mit Wein/avec vins)