

# Carta estiva

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



---

HOTEL FORNI AIROLO

---






## *Primi piatti freddi/ Cold starters*


Insalatina di polipo su crema di peperoni grigliati 24.00  
Octopus salad on grilled pepper cream

La Parmigiana nel bicchiere  22.00  
Parmigiana in the glass

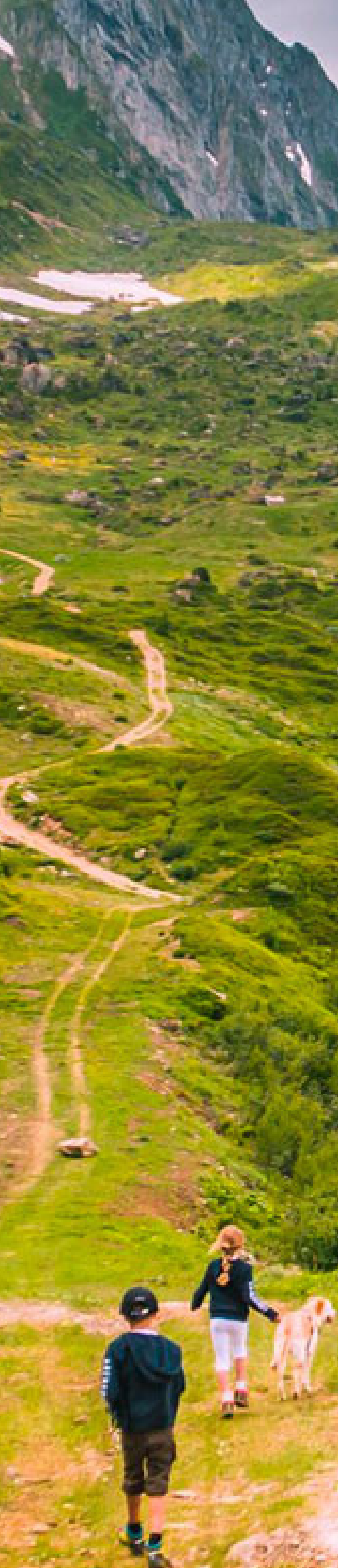
Carpaccio di filetto di manzo 24.00  
con insalata tiepida di Champignons  
Beef fillet carpaccio  
with warm Champignons salad

## *Primi piatti caldi/ Warm starters*

Tortelli fatti in casa alle ortiche, con pomodorini  22.00  
confit e scaglie di formaggio dell'alpe  
Homemade nettles tortelli, with confit cherry tomatoes  
and flakes of alp cheese

Spaghetti alla chitarra allo zafferano  24.00  
con seppioline cotte sottovuoto e briciole di pane  
Spaghetti alla chitarra with saffron sauce,  
cuttlefish cooked in vacuum and bread crumbs

Risotto dei Terreni alla Maggia con prosciutto crudo 24.00  
"Piora Oro", melone e riduzione di "Tinto Forte"  
(Tamborini Vini, Lamone)  
(minimo 2 persone, attesa 30 minuti)  
Risotto from Terreni alla Maggia  
with "Piora Oro" cured ham, melon and "Tinto Forte" reduction



## Minestre e Zuppe/Soups

Tom Kha Gai (zuppa thailandese al cocco) 18.00  
con insalatina di gamberi

Tom Kha Gai (Thai coconut soup) with shrimp salad

Vellutata di pomodoro San Marzano 16.00  
con crudité di zucchine e büscion di capra nostrano



San Marzano tomato soup with courgette crudité  
and local goat büscion

## Pesci/ Fish

Filetto di orata su salsa al basilico, riso Venere 36.00  
e melanzana alla provenzale

Sea bream fillet on basil sauce, Venere rice  
and Provençal aubergine

Filetto di sogliola in Tempura 38.00  
con salsa alla pizzaiola e insalata di patate

Tempura sole fillet with pizzaiola sauce  
and potato salad

### Provenienza del pesce

Seppia	Italia
Polipo	Italia
Gamberi	Vietnam
Orata	Grecia
Sogliola	Olanda



## *Carni/ Meats*

Controfiletto di manzo in crosta di Chanterelle, noci e formaggio dell'alpe, con patate in tripla cottura 40.00

Beef sirloin in a Chanterelle, walnuts and alp cheese crust, with triple cooked potatoes

"Entrecôte" di vitello alla griglia con salsa al limone e purea di patate alla senape in grani 40.00

Grilled "Entrecôte" of veal with lemon sauce and mustard-flavored mashed potatoes

Lombatina di coniglio alle olive e cipolle Borettane, con risotto al pesto e purea di carote 36.00

Rabbit loin with olives and Borettane onions, with pesto risotto and carrot puree

### **Provenienza della carne**

Coniglio	Italia
Vitello	Svizzera
Manzo	Svizzera
Maiale	Ticino, Svizzera

## Formaggi/ Cheese

Piatto di formaggi nostrani	22.00
Plate of local cheeses	

## Dessert

Waffel con pesca glassata alla vaniglia e gelato alle mandorle caramellate	14.00
---	-------

Waffle with vanilla glazed peach  
and caramelized almond ice cream

Sacher scomposta	12.00
Disassembled Sacher	

"Scirèsa chiauda e frègia"	14.00
Hot and cold cherry	

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!*

