

MENU HOTEL FORNI AIROLO

ANTIPASTI

Piccolo piatto di affettati misti ticinesi CHF 15.00
Insalata mista con salsa francese o italiana CHF 11.50

PRIMI PIATTI FREDDI

Roastbeef con salsa Tartare e patate fritte CHF 26.00
Salmone affumicato con piccola guarnizione CHF 24.00

PRIMI PIATTI CALDI

Lasagna al radicchio e Emmenthal CHF 20.00
Lasagna alla zucca e verdure invernali CHF 20.00
Pappardelle fatte in casa con salsa al pomodoro CHF 15.00
Pappardelle fatte in casa con salsa alla bolognese CHF 17.50
Zuppa di verdure della vedova CHF 16.00
Vellutata di indivia belga alla birra nostrana CHF 16.00

SECONDI PIATTI

Cordon Bleu di pollo con patate fritte e insalata mista CHF 24.00
Gulasch con purea di patate e verdure di stagione CHF 26.00
*Aletta di manzo marinata al Barbera e cotta 72 ore
con purea di patate e verdure di stagione* CHF 32.00

DESSERT

Dessert del giorno CHF 11.50
Piccola porzione di formaggi dell'Alpe CHF 12.50



HOTEL FORNI AIROLO



MENU HOTEL FORNI AIROLO

APPETIZERS

<i>Small plate of Ticino cold cuts</i>	CHF 15.00
<i>Mixed Salad with French or Italian sauce</i>	CHF 11.50

COLD FIRST COURSES

<i>Roast beef with Tartare sauce and fried potatoes</i>	CHF 26.00
<i>Smoked salmon with small garnish</i>	CHF 24.00

HOT FIRST COURSES

<i>Lasagna with radicchio and Emmenthal</i>	CHF 20.00
<i>Lasagna with pumpkin and winter vegetables</i>	CHF 20.00
<i>Homemade pappardelle with tomato sauce</i>	CHF 15.00
<i>Homemade pappardelle with Bolognese sauce</i>	CHF 17.50
<i>Widow's vegetable soup</i>	CHF 16.00
<i>Velvety Belgian endive soup with local beer</i>	CHF 16.00

SECOND COURSES

<i>Chicken Cordon Bleu with fried potatoes and mixed salad</i>	CHF 24.00
<i>Gulash with mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	CHF 26.00
<i>Beef marinated in Barbera and cooked for 72 hours with mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	CHF 32.00

DESSERTS

<i>Dessert of the day</i>	CHF 11.50
<i>Small portion of Alps cheeses</i>	CHF 12.50



HOTEL FORNI AIROLO

