



HOTEL FORNI

ANTIPASTI DI TERRA

<i>insalata verde</i>	<i>piccola</i>	7,00 Chf
	<i>grande</i>	8,00 Chf
<i>insalata mista</i>	<i>piccola</i>	8,50 Chf
	<i>grande</i>	9,50 Chf
<i>tartare di manzo 140 gr.</i>		22,00 Chf
<i>cestino di parmigiano con prosciutto crudo Pioradoro</i>		16,00 Chf

ANTIPASTI DI MARE

<i>tartare di tonno 100 gr.</i>	24,00 Chf
<i>impepata di cozze 500 gr.</i>	19,00 Chf

CREME E MINESTRE

<i>crème Parmantier al tartufo</i>	16,00 Chf
<i>consommé celestina</i>	17,00 Chf





HOTEL FORNI

PRIMI DI TERRA

*risotto ai funghi porcini
con nocciole tostate* 26,00 Chf

*pappardelle al ragù
d'anatra* 24,00 Chf

*ravioli del plin, riduzione
di arrosto, pomodoro
pachino e timo* 22,00 Chf

PRIMI DI MARE

*paccheri leggermente
piccanti con tonno, menta e
buccia di melanzana* 22,00 Chf

spaghettoni allo scoglio min 2 pax. 29,00 Chf
pp.





HOTEL FORNI

SECONDI DI TERRA

*entrecôte di manzo 180 gr.
con salsa ai porcini, patate
novelle e verdure di
stagione* 39,00 Chf

*peposo di manzo 180 gr.
CBT con polenta e verdure
di stagione* 32,00 Chf

*stinco di maiale 200 gr.
CBT con patate novelle e
verdure di stagione* 28,00 Chf

SECONDI DI MARE

**ricciola croccante 200 gr.
con riso nero e verdure di
stagione* 34,00 Chf

**trancio di tonno alla griglia
con riso nero e verdure di
stagione* 39,00 Chf

**pesce intero
al sale/cartoccio* 6,20 Chf
/etto

** (secondo arrivo)*





HOTEL FORNI

PERCORSO DI PESCE *

impepata di cozze

tartarino di tonno rosso

tagliere con arrosticini di totano

gamberi in pasta fillo di patate

*mazzancolle panate accompagnate
con salsa agrodolce e salsa piccante*

pesce alla mediterranea

min. 2 pax

* (secondo arrivo)

49,00 Chf
PP.





HOTEL FORNI


DOLCI


<i>mini dessert alla crema e lamponi</i>	<i>9,00 Chf</i>
<i>semifreddo alla farina bona</i>	<i>13,00 Chf</i>
<i>tiramisù</i>	<i>9,00 Chf</i>

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA


<i>per pallina</i>	<i>3,50 Chf</i>
<i>panna</i>	<i>1,50 Chf</i>


 *zafferano*


 *pandoro*


 *basilico*

 *menta e lime*

 *fragola e vaniglia*

 *limone*

 *caffè*

 *vaniglia*

 *cioccolato*

 *stracciatella*



HOTEL FORNI

PIATTI VEGANI

*tagliatelle gluten-free al
ragù vegano di soia* 24,00 Chf

*tofu thai al curry e latte di
cocco con riso selvaggio* 26,00 Chf

PIATTI VEGETARIANI

*flan di carota con fonduta
d'alpeggio* 19,00 Chf

