



La Casa n.6

BISTROT

a CARNEVALE

ogni scherzo vale

Le celebrazioni di Carnevale sono caratterizzate da **maschere**, cortei, feste e abbondanza di cibo: un'occasione per godersi un'esplosione di gusto prima del periodo della quaresima, per chi lo rispetta. Alla Casa n6 ogni giorno di marzo a pranzo sarà possibile gustare uno di questi menù speciali dedicati al Carnevale...cucinati con maestria e con un pizzico in più di allegria!

A Carnevale ogni scherzo vale, ma su qualità altissima e prezzi imbattibili per ciò che offriamo, facciamo sul serio!

**Prenota la tua esperienza!
Vi aspettiamo a Casa**

CHF 39 COMPRESO UN CALICE DI VINO, ACQUA E CAFFÉ

Uovo in camicia con pepe della Vallemaggia adagiato su crostone di pane

Poached egg with Vallemaggia pepper on bread crust

Pochiertes Ei mit Vallemaggia-Pfeffer auf Brot

Lasagne emiliane (con ragù di vitello e manzo)

Lasagne Emiliane (with veal and beef ragout)

Lasagne emiliane (mit Kalb- und Rindfleischragout)

CHF 49 COMPRESO UN CALICE DI VINO, ACQUA E CAFFÉ

Tagliere di salumi e formaggi nostrani

Local cured meat and cheese platter

Tessinerplatte

Risotto all'oro rosso svizzero (o Risotto del giorno)

Risotto alla milanese con zafferano di produzione svizzera

Saffron risotto (Swiss made)

Safran-Risotto - Schweizer Produktion

CHF 59 COMPRESO UN CALICE DI VINO, ACQUA E CAFFÉ

Crostone di polenta con lardo e miele ticinesi

Polenta tradizionale del Mulino di Maroggia con lardo e miele ticinesi

Maroggia Mill Polenta Crust with Ticino Lard and Honey

Polenta-Krokant aus der Maroggia Mühle mit Tessiner Schmalz und Honig

Cordon bleu di vitello con prosciutto cotto ticinese e formaggella della Valle di Blenio

con pommes alouettes fait maison e verdure di stagione

Veal cordon bleu with local ham and cheese with homemade fries and seasonal vegetables

Cordon bleu vom Kalb mit Tessiner Schinken und Käse aus dem Bleniotal mit

Pommes alouettes fait maison und Gemüse der Saison

