

ANTIPASTI

Tagliere di salumi nostrani **39**

Focaccia calda con prosciutto crudo grigionese e burrata **35**

Polenta del Mulino di Maroggia **28**
con mousse di büscion di capra della fattoria del Faggio e miele ticinese

L'ORTO DE LA CASA n.6 (vegetariano, su richiesta vegano)

Parmigiana di melanzane **35**
grigliate con mozzarella di bufala e coulis di datterino giallo

Fiori di zucca gratinati con crema di zucchine e hummus **35**
serviti su fresca insalata di farro, mais, mandorle e quinoa

Coppia di bruschette ai 3 pomodori e basilico **14**

PRIMI

Risotto della Casa n.6 **32/persona**
(minimo 2 persone)

Lasagne emiliane con ragù di vitello e manzo **32**

Tagliolini freschi
Crema di zucchine, gamberi e lime **39**
Ragù (vitello e manzo) **32**
Pomodoro **28**
Cacio e pepe **28**

SECONDI

Hamburger di Wagyu **54**
Carne di manzo Wagyu Giapponese 150 gr con formagella dell' Alta Leventina,
pancetta svizzera, pomodoro, insalata e ketchup al cavolo viola
con spiedino di patate

Tartare di manzo Premium Swiss **49**
120 gr tagliata al coltello condita a piacere con tuorlo d'uovo, senape, acciughe,
tabasco, cetriolini, scalogno e capperi. Accompagnata con pane croccante,
burro del Caseificio del Gottardo aromatizzato e spiedino di patate

Polpette di manzo con sugo al pomodoro e spuma di patate **39**

DESSERT

Tiramisù **14**

Cheesecake **12**

Crème brûlée al Grand Marnier **12**