

## CHI BEN COMINCIA...

Tagliere di affettati nostrani / 18.-

Insalata verde di stagione / 9.-

Insalata mista con verdure di stagione / 12.-

Tomino grigliato con frutta e mostarda di fichi / 12.-

## RISO E PASTA

Risotto al Barolo mantecato  
con burro dell'alpe / p.p. 20.-  
Minimo due persone

Risotto al Barolo con funghi porcini / p.p. 24.-  
Minimo due persone

Ravioli artigianali di magro  
con salsa al cedro / 18.-

Pennette al radicchio e gorgonzola  
con noci / 18.-

## CON CARNE

Ossibuchi di vitello con polenta / 30.-

Costolette di agnello (NZ) alla griglia  
con patate e verdure / 30.-

## SOLO ALLA PALMA

Tagliata di lombatello di manzo (250 g)  
servita con salse fatte in casa, patate e verdure / 38.-  
su richiesta quantità maggiore / s.q.

Pennette alla Tiziano con filetto di manzo,  
pomodoro, curry e panna / 32.-

## SENZA CARNE

Mügenin al forno con pepe della Valle Maggia  
accompagnato da polenta o patate e verdure / 24.-

Fondue di formaggio tradizionale  
Gruyère e Vacherin / p.p. 22.-  
Minimo due persone

## I MALCAMBURGER

Panino di segale con sesamo del Sciogli di Novaggio  
200 g. di carne macinata di manzetta, oppure tomino,  
soja o seitan, servito con patate fritte nostrane.

*Rampiga*

Hamburger di carne di manzetta / 16.-

*Poldo*

Petto di pollo grigliato / 14.-

*Vaud*

Tomino spadellato / 15.-

*Martino*

Hamburger di soja o seitan / 14.-

Conditi a piacimento con:

pancetta croccante, formaggio,  
formaggio fresco all'aglio e erba cipollina  
supplemento 2.- per ingrediente

insalata, radicchio, pomodoro, zucchina grigliata,  
cavolo rosso in salsa al rafano, cipolle caramellate  
supplemento 1.- per ingrediente

ketchup, senape, mayonnaise,  
salsa rosa al whisky, salsa all'aglio, al curry,  
tartara, al rafano, al peperoncino  
supplemento 0.50 per ingrediente

## RA BOCA L'È MIA STRACA...

Formagella della fattoria Rampiga di Bedigliora  
o formaggio dell'alpe / 8.-

Formaggio stravecchio o mezzano della fattoria  
Scoglio di Mugena / 10.-

Gorgonzola / 8.-

Piatto di formaggi misti guarnito / 16.-

## PER FINIRE IN DOLCEZZA

Mousse al cioccolato / 12.-

Semifreddo alla vaniglia con caramello  
salato e fiammato / 12.-

Sgroppino

al limone e Vodka, fior di panna e Averna  
o fior di panna e crema di limoncello / 12.-

Gelati del "Titti"

Noce o fior di panna con Nocino / 12.-  
Cioccolato, limone, fior di panna, noci,  
pistacchio, fragola / 1 p. 6.- / 2 p. 8.-

## VINI ROSSI SVIZZERA

Vallombrosa, Castelrotto / 50 cl. 26.- / 75 cl. 38.-

San Zeno Riserva DOC / 50 cl. 32.- / 75 cl. 45.-

Solo Merlot, C. Krebs, Castelrotto / 75 cl. 44.-

Monolitico, Cabernet Franc e Merlot / 75 cl. 54.-

Poggio del cinghiale, Ronco di Castelrotto / 75 cl. 51.-

Fustoquattro, Huber, Monteggio / 75 cl. 44.-

## VINI ROSSI ITALIA

Dolcetto d'Alba, Vada / 75 cl. 36.-

Barbera d'Alba, Granera Alta / 75 cl. 39.-

Chianti Bio Campoluce / 75 cl. 40.-

Ripasso Valpolicella Superiore DOC  
Monte del Frà / 75 cl. 45.-

Primitivo di Manduria, Ghenos / 75 cl. 42.-

## VINI BIANCHI SVIZZERA

Terre di Gudo / 10 cl. 4.- / 50 cl. 20.-

Aigles Les Murailles / 75 cl. 46.-

## VINI BIANCHI ITALIA

Roero Arneis, Terre di Monte Olmo / 75 cl. 32.-

Chardonnay, La Brunasca / 10 cl. 4.- / 75 cl. 28.-

Prosecco Extra Dry millesimato  
La Brunasca / 10 cl. 5.- / 75 cl. 35.-

## VINI ROSATI

Runchet Rosato Merlot / 10 cl. 4.- / 50 cl. 20.-

Oeil de Perdrix, Orsat / 10 cl. 4.- / 50 cl. 20.-

## VINI SFUSI

Chasselas La Douvée / 10 cl. 2.80  
Fendant Les Mazots AOC Maurice Gay / 10 cl. 3.-  
Merlot Primo Canto / 10 cl. 5.-  
Barbera Montorio / 10 cl. 2.-

## LIQUORI E DISTILLATI

Amari / 4 cl. 5.-  
Nocino o Crema di limoncello nostrani / 2 cl. 6.-  
Grappa di uva americana / 2 cl. 6.-  
Whisky / 4 cl. 8.- Rum / 4 cl. 6.- Porto / 4 cl. 6.-

## BIRRA ALLA SPINA

Rugenbräu Lager, Interlaken  
20 cl. 3.50 / 30 cl. 4.- / 50 cl. 5.-

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Mithra, Red Ale, ODB, Bioggio / 33 cl. 6.-  
Valona, Amber Ale, ODB, Bioggio / 33 cl. 6.-  
Animals Pivo, Pilsner, ODB, Bioggio / 33 cl. 6.-  
BML Weizen, Curio / 33 cl. 6.-

Nel caso abbiate problemi con sostanze che possono  
provocarvi allergie o reazioni indesiderate potete rivolgervi  
a noi per qualsiasi domanda, saremo lieti di darvi tutte  
le indicazioni sul contenuto dei piatti.



OSTERIA LA PALMA

NEROCCO