

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 al burro dell'alpe <i>min. 2 persone</i>	p.p. 20.-
Risotto al Barolo con funghi porcini <i>min. 2 persone</i>	p.p. 24.-
Ravioli artigianali di magro con salsa al cedro	18.-
Pennette al radicchio e gorgonzola con noci	18.-

CON CARNE

Ossobuco di vitello con polenta	30.-
Costolette di agnello (NZ) alla griglia con patate e verdure	32.-
Filetto di toro servito con patate e verdure	
<i>alla griglia</i>	40.-
<i>al gorgonzola</i>	42.-
<i>al pepe verde</i>	44.-

SOLO ALLA PALMA

Tagliata di lombatello di manzo (250 g.) servita con salse fatte in casa, patate e verdure	40.-
Pennette alla Tiziano con bocconcini di 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 tradizionale di formaggio (Gruyère e Vacherin) <i>min. 2 persone</i>	p.p. 22.-

I MALCAMBURGER

Rampiga Hamburger di carne di manzo da noi scelta e trattata (200 g.)	16.-
Poldo Petto di pollo grigliato	15.-
Vaud Tomino spadellato	15.-
Martino Hamburger di soja, seitan o piselli e barbabietola	16.-
 Panino di segale con sesamo della panetteria Sciolli di Novaggio servito con patate fritte nostrane e condito a piacimento con:	
 pancetta croccante, formaggio, formaggio fresco all'aglio e erba cipollina <i>supplemento per ingrediente</i>	2.-
 insalata, radicchio, pomodoro, zucchina grigliata, cavolo rosso al rafano in insalata, cipolle caramellate, cetriolo <i>supplemento per ingrediente</i>	1.-
 ketchup, senape, mayonnaise, salsa rosa al whisky, salsa all'aglio, al curry, tartara, al rafano, al peperoncino <i>supplemento per ingrediente</i>	0.50

RA BOCA L'È MIA STRACA...

Formagella della fattoria Rampiga di Bedigliora o formaggio dell'Alpe	8.-
Formaggio stravecchio o mediano della fattoria Scoglio di Mugena	10.-
Gorgonzola	8.-
Piatto di formaggi misti guarnito	16.-

PER FINIRE IN DOLCEZZA

Mousse di cioccolato	12.-
Semifreddo alla vaniglia con caramello salato e fiammato	12.-
Sgroppino al limone e Vodka / fior di panna e Averna / fior di panna e Limoncello	12.-
Coppa Malcantone: 2 palline di gelato alle noci con nocino	12.-
Gelati al cioccolato / limone / fior di panna / pistacchio / fragola / noci / uva	1 p. 6.- / 2 p. 8.-

VINI BIANCHI

SVIZZERA

Terre di Gudo, 10 / 50 cl.	5.- / 26.-
Aigles Les Murailles, 75 cl.	46.-

ITALIA

Chardonnay La Brunasca, 10 / 75 cl.	5.- / 34.-
Roero Arneis, Terre di Monte Olmo, 75 cl.	32.-
Prosecco Extra Dry millesimato, La Brunasca 10 / 75 cl.	5.- / 35.-

VINI ROSATI

Runchet Rosato, 10 / 50 cl.	5- / 26.-
Oeil de Perdrix, 10 / 50 cl.	4.- / 20.-

VINI ROSSI

SVIZZERA

Vallombrosa, Tamborini, Castelrotto, 50 / 75 cl.	33.- / 42.-
San Zeno Riserva DOC, Tamborini, 50 / 75 cl.	35.- / 48.-
Fustoquattro, Huber, Monteggio 75 cl.	47.-
Picchio nero, C. Krebs Casterlotto, 75 cl.	58.-
San Domenico, Tamborini, Neggio, 75 cl.	54.-
Poggio del cinghiale, F. Franchini, Ronco di Castelrotto, 75 cl.	47.-
Monolitio, La Brùta Bestia, Curio, 75 cl.	50.-
Orizzonti, Zündel, Beride, 75 cl.	72.-

ITALIA

Dolcetto d'Alba, Rizzi, 75 cl.	44.-
Barbera d'Asti Superiore Il Falchetto, 75 cl.	48.-
Langhe Nebbiolo DOC, Cascina Chicco, 75 cl.	44.-
Chianti Bio, Campoluce, Toscana, 75 cl.	40.-
Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Monte del Frà, 75 cl.	47.-
Bruciato Antinori, Bolgheri, 75 cl.	50.-

VINI SFUSI

Chasselas, La Douvée 10 cl.	3.-
Fendant Les Mazots AOC Maurice Gay, 10 cl.	3.-
Terre di Gudo, Merlot bianco, 10 cl.	5.-
Chardonnay, La Brunasca, 10 cl.	5.-
Merlot Primo Canto, 10 cl.	5.-
Barbera Montorio, 10 cl.	2.-
Barbera d'Asti Superiore Il Falchetto, 10 cl.	7.-
Chianti Bio, Campoluce, 10 cl.	6.-

BIRRE IN BOTTIGLIA

Valona, Amber ale, ODB, 33 cl.	6.-
Innah, India pale ale, ODB, 33 cl.	6.-
Mithra, Red ale, ODB, 33 cl.	6.-
BML Weizen, 33 cl.	6.-
BML Weizen scura, 33 cl.	6.-
BML Luna nera, 33 cl.	6.-

LIQUORI E DISTILLATI

Nocino, 4 cl.	6.-
Grappa di uva americana, 4 cl.	6.-
Cognac, 4 cl.	8.-
Whisky, 4 cl.	8.-
Rum, 4 cl.	6.-
Porto, 4 cl.	6.-