

# BISTRÒ 3544



## LE ENTRATE

<b>Scrigno di pasta sfoglia ripieno di porcini e guanciale croccante</b> su crema di Formaggella di Nante	21
<b>Tagliere di affettati misti ticinesi "MARSA"</b> con soffaceti homemade	25
<b>Tartare di manzo 3544</b> con pane tostato e burro alle erbe	100g 28 200g 45
<b>Bocconcini di luganighetta di cervo</b> con riduzione al merlot su tegolino di polenta croccante	21
<b>Tris di tartellette</b> Mousse di buscion al pepe della Vallemaggia e prosciutto crudo di capriolo	25



## I BURGER

<b>Carbonara Burger</b> Burger di manzo cbt 200g, salsa carbonara, guanciale croccante, scaglie di pecorino e insalata	22
<b>Pollo al cestello</b> Sovracoscia di pollo cbt con salsa al cestello e insalata	22
<b>Resident Burger</b> Burger di luganighetta cbt 200g, salsa aglioli, fried egg, Formagella di Nante, peperoni caramellati e insalata	24
<b>Foie gras Burger</b> Burger di manzo cbt 200g, maionese al tartufo, scaloppa di fegato d'anatra, cipolle caramellate e insalata	32
<b>Pulled di cinghiale</b> Collo di cinghiale in cbt, salsa ai porcini, anelli di cipolla fritti e insalata	22



## I PRIMI

<b>Vellutata di zucca guarnita</b> con terra di amaretti e guanciale	15
<b>Paccheri al ragù napoletano</b> Ragù di costine di maiale e crema al parmigiano	25
<b>Risotto alla milanese</b> mantecato al burro acido, scaloppa di fegato d'anatra e demi-glace	28
<b>Raviolini di lepre</b> con la sua demiglace e guarnizione di porcini trifolati	28
<b>Risotto sfumato al merlot</b> con guancette di cinghiale glassate in cbt	25



## VEGETARIANO E VEGANO

<b>Crema di ceci profumata al tartufo</b> con porcini spadellati	15
<b>Funghi porcini trifolati</b> Serviti tiepidi con insalatina di rucola, cherry e condito con salsa citronete	20
<b>Milanese di tofu</b> Cotoletta di tofu servito con insalata aromatica e dressing allo sciroppo d'acero	20
<b>Cioss Prato, Formaggella di Nante e buscion vaccino</b> bis di confetture e miele ticinese	20



## I SECONDI

<b>Cordon Bleu di vitello</b> Fesa di vitello, prosciutto cotto e formaggella	45
<b>Filetto di manzo alla Rossini</b> Cuore di filetto glassato al marsala, scaloppa di foie gras e scaglie di tartufo nero	55
<b>Stinco di capriolo nappato alla senape e miele in cbt</b> con contorni di selvaggina	35
<b>Racks di cervo marinato in cbt</b> con porcini ripassati e contorni di selvaggina	45
<b>Su Riservazione Sella capriolo</b>	69
<b>Il nostro carrello di carni pregiate e frollate nel dry ager</b> Selezione di costate e tagli pregiati	P.Q



## SOFT DRINK

<b>Coca-Cola Original Taste</b>	33cl	4.50
<b>Coca-Cola Zero Zucker</b>	33cl	4.50
<b>Fanta</b>	33cl	4.50
<b>Fusetea Lemon Lemongrass</b>	20cl 33cl	3.00 4.50
<b>Lurisia frizzante/naturale</b>	20cl 33cl 75cl	2.00 4.00 7.00
<b>Lurisia Chinotto</b>	27.5cl	4.50
<b>Lurisia Aranciata Rossa</b>	27.5cl	4.50
<b>Kinley Tonic Water</b>	20cl	4.00
<b>Kinley Tonic Lemon</b>	20cl	4.00
<b>Gazzosa limone/mandarino</b>	33cl	4.50
<b>Spremuta</b>	20cl	5.00
<b>Succhi di frutta vari gusti</b>	20cl	4.00
<b>Scioppo baby</b>	20cl 33cl	2.00 3.00
<b>Analcolico rosso/bianco/crodino</b>	10cl	4.50

Provenienza Carni  
Agnello: CH/IE/NZ/AU  
Cavallo: UY/AU/AR/PY  
Cervo: NZ/PL/DE/AU  
Maiale: CH/IT  
Manzo: CH/AU/UY/PY/AR/USA/IE/IT  
Pollo: CH/AR/PL/IT  
Tacchino: IT/PL  
Lepre: UY  
Vitello: CH/NL  
Cinghiale: EU

Tutti i prezzi hanno IVA inclusa e sono espressi in Franchi Svizzeri



I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine, si prega di segnalare eventuali esigenze.