

Ristorante “Fiore di pietra”

Offerte	CHF
Piatto caldo (a scelta tra i primi piatti) con dessert:	23.00
Piatto caldo (a scelta tra i secondi piatti) con dessert:	29.00
Piatto freddo con dessert:	23.00
Piatto caldo (a scelta tra i primi piatti):	16.00
Piatto caldo (a scelta tra i secondi piatti):	23.00
Piatto freddo:	17.00
Caffè:	2.50
Dessert:	8.00
Treno:	
Adulti	38.00
Ragazzi	27.00
Aperitivo: Vino della casa bianco o prosecco (1dl) accompagnato da stuzzichini misti:	8.00

Forfait vino e bibite:

I vini possono essere selezionati dalla nostra carta e fatturati secondo consumo oppure è possibile usufruire di un forfait di CHF 11.- per persona comprendente: 50cl di acqua minerale gasata o naturale, 1 bicchiere (1dl) di vino bianco o rosso della casa e 1 caffè.

Regolamento

1 menù per gruppo (vegetariani, vegani oppure intolleranze particolari su richiesta).

Commissione a vostra scelta da aggiungere al prezzo speciale proposto del treno, pranzo, bibite, vino e attività per le quali è stata fatta una prenotazione (sono esclusi tutti gli extra e ordinazioni individuali con pagamento in loco a prezzo intero). Prenotazione obbligatoria.



Piatti Caldi

Primi piatti

Tonnarelli di pasta fresca al ragù di cinghiale e funghi porcini

Risotto vialone nano alla mela verde, rosmarino e gamberi di fiume
Minimo per due persone con attesa di 25 minuti

Gnocchetti di patate e farina di mais con fogliette d'anatra al fumo e spuma alla birra rossa

Ravioli di polenta e formaggio dell'alpe al burro opaco, profumati al timo

Tagliatelle di farina integrale con lamelle di salmerino affumicato in crema di zucchine e menta

Trofie di pasta fresca alla contadina (salsiccia e fagioli) con tartufo nero

Secondi piatti

Stinco di maiale glassato al forno con patate e verdure tornite

Spiedo di manzo con polenta nostrana

Coscia di coniglio ripiena ai funghi porcini, glassata al forno con spinaci al burro

Costolette di agnello in casseruola alla salsiccia e tartufo nero con patate e verdure saltate.

Polenta nostrana con funghi porcini o Zola



Piatti Freddi

Terrina di carni bianche in arlecchino di verdure

Tagliere di salumi: carne secca, salame nostrano (cervo, cinghiale, maiale), mortadella di fegato, lardo nostrano con salsa ortaggina e foie-gras

Assiette di formaggi: formaggi nostrani del territorio (zincarlin, formaggini del generoso, formaggio delle alpi, ecc.) accompagnati con mostarda e miele

Mosaico di Formaggi e salumi misti

Crostatina tiepida con funghi porcini e gamberi di fiume su fonduta di formaggio e tartufo nero

Fogliette di "carne salada" preparata da noi con insalatina novella e scaglie di grana all'olio e limone

Dessert

Mele al forno con gelato alla crema

Tortino tiepido al nero fondente con sorbetto ai lamponi

Mousse di latte e mandorle in trasparenza con composta di frutti di stagione

Tradizionale torta di pane ticinese con freddo al croccantino

Frutti di bosco tiepidi con gelato fior di latte e torta sbrisolona

Pera cotta al vino moscato con mousse al cioccolato fondente

Insalata di frutta fresca
