CORTILE DEI BEATI
TRATTORIA
DAL 1954
LA TRADIZIONALE

ANTIPASTI

Insalata "Riposo" con uva americana e Büscion small 17 / regular 21
Mixed „Riposo" salad with Americano grapes and local cream cheese Büscion

Tataki di manzo affumicato, maionese all'aglio nero 29
cipolle in agro dolce, pan brioche e bimi broccoli
Smoked beef tataki, black garlic mayonnaise, sweet and sour onions,
brioche bread and Bimi broccoli

Vitello tonnato starter 27 / main 39
The classic – vitello tonnato
Wafer-thin veal with tuna - roast sauce and capers

Insalata di finocchio, stracciatella, pinoli e pompelmo 29
Trota salmonata del Lago Maggiore marinata
Fennel salad, stracciatella mozzarella, pine nuts and grapefruit
Marinated salmon trout from Lake Maggiore

PASTE FATTE IN CASA

Girella di pasta fatta in casa
ripiena di sfilacciato di manzo, fonduta di alpe Fieudo 33
Homemade Girella Raviolo stuffed with pulled beef,
cheese sauce from Alpe Fieudo

Spaghetti fatti in casa all'astice con stracciatella 46
Scorza di limone candita e granella di pistacchio
Homemade Spaghetti with lobster, candied lemon peel,
pistachio grains and stracciatella cheese

Per informazioni riguardanti allergie e intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale di servizio.
L'origine della carne può essere richiesta al personale di servizio.
For information regarding food allergies and intolerances, please ask our service staff.
The origin of the meat and fish can be requested from our service staff.

Prezzi Iva Inclusa – Prices incl. taxes

CORTILE DEI BEATI
TRATTORIA
DAL 1954
LA TRADIZIONALE

PASTE FATTE IN CASA

Ravioli di zucca e luganighetta ticinese 31
Porcini scottati, salsa al prezzemolo
Pumpkin ravioli with Ticinese Luganighetta sausage
Fresh porcini mushrooms with parsley sauce

Pappardelle al limone, pecorino 29
pangrattato e olio alla menta
Homemade pappardelle with lemon and Pecorino cheese
Breadcrumbs and mint oil

I SECONDI

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras 59
riduzione al Merlot, millefoglie di patate, coste scottate e purea di carote
Beef tenderloin with foie gras escalope, Merlot reduction
potato mille-feuille, swiss chard and carot purée

Polpo abbrustolito saltato al limoncello, carote glassate 49
pomodorini confit, olive Taggiasche e purea di patate
Roasted octopus sautéed with limoncello, glazed carrots,
cherry tomatoes confit, Taggiasca olives and mashed potatoes

Cotoletta di vitello impanata alle erbe del giardino 54
patate novelle al parmigiano e tartufo, maionese al pepe rosa e lime,
insalata di zucchine e finocchio
Veal cutlet breaded with garden herbs, new potatoes with parmesan and truffle,
pink pepper and lime mayonnaise, zucchini and fennel salad

Per informazioni riguardanti allergie e intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale di servizio.
L'origine della carne può essere richiesta al personale di servizio.
For information regarding food allergies and intolerances, please ask our service staff.
The origin of the meat and fish can be requested from our service staff.

Prezzi Iva Inclusa – Prices incl. taxes