



Antipasti

Bis di crudi

Prosciutto crudo di Parma Ferrarini e prosciutto
crudo della foresta nera con marmellata di cipolle rosse casereccia 19.50

Assaggiaci!

2 assaggi d'Austria & 2 assaggi d'Italia

Liptauer- crema spalmabile al quark e peperoni

Zwiebelsuppe- zuppetta di cipolle, con crostini di pane gratinati al gruyere

Toma Piemontese stagionata D.o.p – caseificio Longo con composta di pere e senape

Prosciutto crudo di Parma stagionato D.o.p con marmellata di cipolle rosse 22.00

Primi Piatti

Ravioli alla provenzale ripieni di creme fraiche ed erbe fini

Con delicata salsa al limone 16.50



Tagliatelle di farro caserecce al ragù di cervo 18.50

Un consiglio: chiedi una spolverata di cacao amaro, un'emozione per il palato!



Gnocchetti tirolesi con fonduta di formaggio montano

con dadolata di crudo della foresta nera 16.00



Canederli in brodo di manzo 10.00

Secondi Piatti

Wiener Schnitzel - l'originale

Cotoletta di maiale impanata servita con marmellata di mirtilli rossi e patate prezzemolate 25.00

Dalla leggenda di Radetzky- Wiener Schnitzel di vitello 32.00



Guancette di maiale brasate al Merlot D.o.c. Gialdi con Spätzli verdi croccanti e mela gratinata ai mirtilli 25.50



Gulasch di manzo con canederli 28.00



Filetti di pesce persico panati alle erbe fini con verdure di stagione 27.00

Fondues

Fonduta al formaggio con bocconcini di pane (minimo 2 persone) 23.00



Fonduta al formaggio con pomodoro con patate bollite (minimo 2 persone) 25.00



Fondue Chinoise

(su prenotazione - minimo 6 persone) 38.00

Per i più piccoli

Spätzli burro e salvia 11.00



Penne al pomodoro 11.00



Pizza in teglia margherita 12.00

LOCANDA **La Pignatta** 

PRESSO
LOCANDA LA PIGNATTA
AROGNO (CH)

www.ritaoliverhome.ch



SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL: RITA OLIVER HOME

