

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambrì
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA
PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 42.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine
(minimo per 2 persone)

GLI ASPARAGI

ALLA PARMIGIANA FR. 22.00
Asparagi, burro d'alpe fuso e parmigiano

ALL'OLANDESE FR. 24.00
Asparagi con salsa Olandese

ALLA BISMARCK FR. 26.00
Asparagi con uova all'occhio di bue

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA Fr. 26.00

Salumi misti serviti con cipolle Borettane

CARPACCIO, FORMAGGIO E ASPARAGI FR. 28.00

Carpaccio di manzo, formaggio francese “Langres” e crema di asparagi

LARDO E MIELE FR. 24.00

Lardo del Salumificio del Castello servito
con miele e pane croccante

TARTE TATIN DI PERE SALATA FR. 25.00

Tarte Tatin alle pere, formaggio Raclette e speck

SPINACINO, ANANAS, FORMAGGIO E MIELE FR. 24.00

Insalata di spinacini novelli con ananas, formaggio di capra
“Crottin di Chavignol” in crosta di mandorle e miele

LA BATTUTA FR. 28.00

Battuta di manzo svizzero
con tuorlo fritto, crema di robiola e acciuga pomata

TACOS AL SALMONE FR. 28.00

Tacos al salmone, con mango, guacamole e salsa Yum Yum

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 46.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI 22.00

Tagliolini freschi con asparagi

PATATE, ASTICE E YOGURTH FR. 26.00

Crema di patate con bocconcini d'astice e yogurth all'aneto

MACCHERONCINI "AL FERRETTO" AL RAGÙ D'AGNELLO FR. 26.00

Maccheroncini "al ferretto" al ragù d'agnello

RAVIOLI, GAMBERI, SCAMPI E BUFALA FR. 26.00

Ravioli ripieni di gamberi, scampi e bufala al burro,
scorza di limone e mandorle tostate

PACCHERI, TOMME VOUDOISE, GUANCIALE E NOCCIOLE FR. 28.00

Paccheri freschi alla crema di Tomme Voudoise
con guanciale e nocciole delle Langhe

RISOTTO AGLI ASPARAGI E FORMAGELLA FR. 28.00

Risotto Tenuta Salera agli asparagi con formagella di Ambri
(minimo per due persone – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

ANATRA AL MIELE FR. 38.00

Petto d'anatra laccato al miele con cipollotti borettani e patate

FILETTO DI MANZO FR 46.00

Filetto di manzo della macelleria Mossi di Ambri
con patate al forno
a scelta con salsa Bernese oppure salsa al Roquefort

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA FR. 38.00

Cotoletta di maiale impanata con formaggio
dell'Alpe Piora e prosciutto crudo della Mesolcina
servita con patate fritte

VITELLO E ASPARAGI FR. 44.00

Scaloppine di vitello agli asparagi con patate mantecato all'olio EVO

PESCATRICE E ASPARAGI FR. 36.00

Tournedos di Rana Pescatrice lardellata
in guazzetto di asparagi e patate

IL FRITTO DEL CP BISTROT FR. 38.00

Fritto misto di mare servito con patate fritte