La Froda
FOROGLIO
un'osteria alpina

piatti principali

BRASATO
con polenta (o purè di patate) 29
Rindschmorbraten mit Polenta (oder Kartoffelpüree)
Boeuf braisé / Braised beef

STINCO DI MAIALE ARROSTO
con polenta (o purè di patate) 31
Schweinshaxe mit Polenta (oder Kartoffelpüree)
Jarret de porc / Shank of pork

CODIGA e MORTADELLA di produzione propria
con polenta (o purè di patate) 25
Schweinswurst und Lebermortadella mit Polenta (oder Kartoffelpüree)
Saucisse de porc / Pork sausage

MERLUZZO SALATO (BACCALÀ)
con polenta (o purè di patate) 30
Gesalzener Kabeljau (baccalà) mit Polenta (oder Kartoffelpüree)
Morue salée avec polenta (ou pommes de terre)

POLENTA CON 4 FORMAGGI 22.5
Polenta mit 4 Käse
Polenta avec 4 fromages / Polenta with 4 cheese

PIZZOCCHERI 21.5
Buchweizennudeln mit Käse, Gemüse und Butter
Pâtes de sarrasin, légumes, fromage, beurre
Buckwheat pasta, vegetables, cheese, butter

insalata (Salat) 9

PROVENIENZA CARNI: SVIZZERA

Locale segnalato da Slow Food Osterie d'Italia '16/17. TESSIN GEHT AUS '16/17
Premio Slow Food 2009: locale del buon formaggio. Preis Slow Food 2009: Lokal des guten Käses

la mazza

Cos'è la mazza? Salumi con gusti veri di tempi lontani. Per tempi attuali. Produzione propria, senza coloranti e conservanti, maturazione naturale.

Was ist die Aufschnittplatte? Wurst mit echtem Geschmack aus längst vergangener Zeit. Für unsere Zeit. Eigenproduktion, ohne Farb- und Konservierungsstoffe, natürliche Reifung.

AFFETTATO MISTO Gemischte Aufschnittplatte Assiette de charcuterie	24.5
PORZIONE DI SALAME E MORTADELLA Portion Salami und Lebermortadella Portion de salami et mortadella	24.5
PORZIONE DI CARNESECCA Portion Trockenfleisch Portion de viande séchée	24.5
porzione extra dei nostri sottaceti Extraportion hausgemachtes Essiggemüse portion supplémentaire de nos légumes au vinaigre	5.5
porzione di polenta Portion Polenta portion de polenta	7.5
insalata (Salat)	9

PROVENIENZA CARNI: SVIZZERA, ITALIA

Locale segnalato da Slow Food Osterie d'Italia '16/17. TESSIN GEHT AUS '16/17
Premio Slow Food 2009: locale del buon formaggio. Preis Slow Food 2009: Lokal des guten Käses

i formaggi

SCELTA DI FORMAGGI DELLA VALMAGGIA 13
Auswahl von Valmaggia-Käse
Choix de fromages de la Valmaggia

FORMAGGINO DI CAPRA, SEGALE E INSALATA 18.5
Formaggino (Frischkäse aus Ziegenmilch), Roggen und Salat
Formaggino (fromage de chèvre frais), seigle et salade

La Froda
FOROGLIO
un'osteria alpina

i nostri dolci

TORTA DI PANE — 7
Brotkuchen
Tarte de pain

PANNA COTTA CON SALSA TIEPIDA AI MIRTILLI — 7.5
Panna cotta mit Lauwarmer Blaubeersosse
Panna cotta avec sauce tiède aux myrtilles

TERRINA AL CIOCCOLATO — 8
Schokoladen-Terrine
Terrine au chocolat

"MOHNKUCHEN" — 7.5
(torta ai semi di papavero e cioccolato)
Tarte au pavot et chocolat

Locale segnalato da Slow Food Osterie d'Italia '16/17. TESSIN GEHT AUS '16/17

Premio Slow Food 2009: locale del buon formaggio. Slow Food 2009: Preis der Lokale des guten Käses