

*Per la provenienza dei prodotti rivolgiti a noi
Tutti i prezzi sono espressi in franchi svizzeri
tasse incluse*

COLLABORANO CON NOI...

Azienda Agricola Dafne Gianettoni Sonogno – Alpe Vegorness

A Sonogno, nel cuore della Val Verzasca, una famiglia porta avanti da generazioni l'antica tradizione dell'allevamento e della produzione casearia di montagna.

Le 25 bovine di razza bruna trascorrono l'estate tra i pascoli del Monte Cabione e quelli dell'Alpe Vegorness, dove, fino a 2'400 metri di quota, viene prodotto il rinomato Formaggio d'Alpe Vegorness DOP.

Una realtà fatta di fatica, passione e rispetto per il territorio, che ancora oggi trasforma il latte delle proprie mucche in prodotti genuini e profondamente legati alla Val Verzasca.

Macelleria Valsangiacomo SA



Pescheria Palmieri



Una tradizione secolare dove Giovanni accosta i segreti e le tecniche antiche alle necessità più moderne. Quello che la pescheria Palmieri vuole mettere in risalto, è proprio la parte artigianale svolta personalmente da Giovanni.

La pesca con le reti (trote, coregone, pesce persico, luccio/perca...), la filettatura dei pesci, l'affumicatura (ricetta della Elda), il pesce in carpione (Elda e Pepin).

La freschezza e la qualità del pesce del lago maggiore. Ma anche l'arte della sua lavorazione, la consegna immediata dello stesso che garantisce la freschezza del prodotto.

Pane Pane di nostra produzione – primo servizio incluso, ogni supplemento CHF 1.-

Menù

RISTORANTE

Brio
da Marti e Nino

Benevenuti da *Brio*,
vogliamo essere la tua pausa di gusto e tranquillità.
Per rendere la tua esperienza serena e completa,
informaci su eventuali allergie e intolleranze e non esitare
a rivolgerti a noi.
Siamo pronti a darti qualsiasi informazione su cibi e
bevande di cui hai bisogno.

Martina & Antonino

Scopri tutte le novità del nostro menù..



@brioristorante

ANTIPASTI

Insalata verde

10 -.

Insalata con radicchio, Lollo rossa, carote, noci e mele

16 -.

Tagliere Ticino

(formaggi di Sonogno “Gianettoni” e salumi del
mendrisiotto “Valsangiacomo” e verdure sottoaceto)

27 -.

Animelle, maionese aglio nero

26 -.

Tartare – krapfen

(tartare di manzo, donuts con panna acida, cipolla fritta e
erba cipollina)

29 -.

Coregone e caponata

Coregone del lago maggiore con melanzane ,zucchine,
cipolle, pomodorini pinoli e uvetta

24 -.

PRIMI PIATTI

Tagliolini freschi al ragù bianco

29 -.

Tortelli ripeni di zucca con spuma al burro nocciola

27 -.

Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello

Min 2 pax

40 -.

Alternative vegetariane su richiesta

SECONDI

Luccio perca del lago Maggiore, spuma di patate, finferli

34-.

Portobello, spuma di patate e finferli

25 -.

Cotoletta alla milanese, rucola e pomodorini

(cotoletta di vitello svizzero, “Valsangiacomo” con
osso)

50 -.

Camoscio, il suo fondo, indivia, pere

52 -.

DESSERT

Cheesecake, fichi

13-.

Torta di mele con gelato alla vaniglia

14 -.

Caprese al cioccolato con sorbetto all’uva americana

14-.