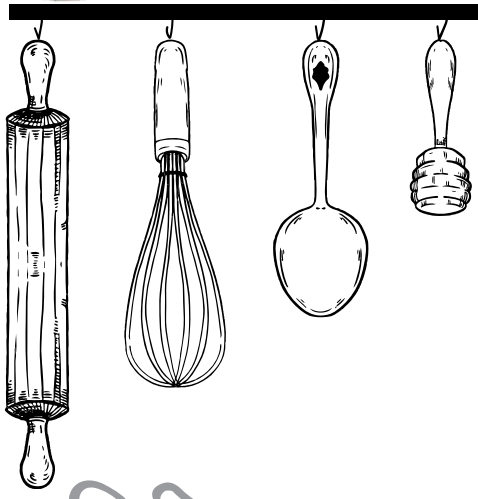
the LAB barbacoa

ANTIPASTI MEX



PANE E BURRO 4.-
pagnotta di pane Valle Maggia,burro salato

GUACAMOLE 15.-
avocado marinato con spezie,erbe aromatiche,
home made nachos

PIMIENTO DEL PADRON 8.-
peperoncino dolce grigliato,
mayo al cajun

POLPO ALLA BRACE 22.-
polpo grigliato, mole di ceci,
paprika mayo, pimiento del padron

CEVICE DI GAMBERO BLOODY MARY 25.-
gambero marinato in succo di lime,
bloody mary, polvere di lime bruciato,
mais croccante

ANTIPASTI DI SELVAGGINA

TARTARE DI MANZO o CERVO 25.- / 28.-
tagliata al coltello, leggero sentore affumicato,
tuorlo d'uovo, tartufo nero, chips di parmigiano

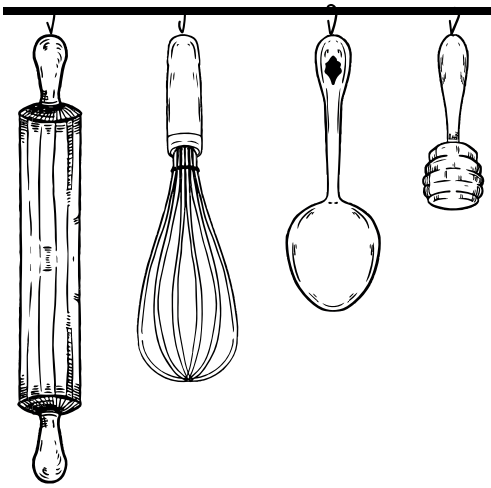
TACOS DI CINGHIALE 16.-
tacos, carnita di cinghiale,
morbida e succosa, burrata affumicata,
cipolla pikled, mayo cajun

AREPAS 15.-
paninetto di farina di mais,
centro filante di formaggio raclette,
salsiccetta cruda al sentore di tartufo,
polvere di porcino

I NOSTRI PIATTI PRINCIPALI

BARBACOA DI MANZO 35.-
costato di manzo in lenta cottura,
pico de gallo, cavolo rosso marinato
e chimicurri, servito con tacos caldi

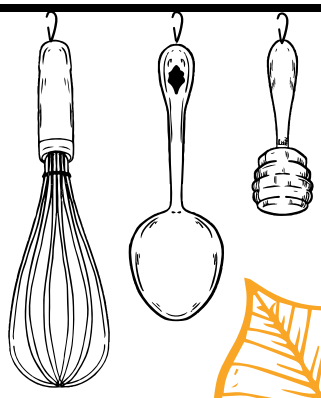
BARBACOA DI CINGHIALE 34.-
cinghliale in lenta cottura,
pico de gallo, cavolo rosso marinato
e chimicurri, servito con tacos caldi



SELLA DI CAPRIOLO 55.-
a persona, min x 2 perone
sella di capriolo scottata alla griglia,
servita con i nostri contorni
un incontro tra i sapori ticinesi
e quelli d'oltre oceano

FAJITAS DI ENTRANA 35.-
entrana scottata alla griglia,
aromattizzato con peperoni all'antica e
chimicurri,pico de gallo e tacos caldi

CORTADA DI CERVO 35.-
cervo scottato alla griglia,
scaloppato e finito con burro noisette,
funghi porcini asadi e ristretto di ribes



PUNTINE DI MAIALE 27.-
puntgine grigliata su carbonella di faggio,
marinate alle erbe, patate stick al forno

CARNE ASADA .- PREZZO IN BASE AL PRODOTTO
grigliata su carbinella di faggio,
finita con burro bruciato all'aglio,
contorni

GAMBERONI 34.-
gamberoni grigliati su carbonella di faggio,
annegati in burro fuso e aglio,
patate stick al forno