

# Rassegna Gastronomica

Mendrisiotto e Basso Ceresio

dal 1 al 31 ottobre 2021

58° edizione

**Tartare di capriolo al pepe della Val Bavona, riduzione al Merlot e burro d'Alpe Piora**

servito con pane toast

**Piatto 1 a CHF 33.-**

---

**Filetto di lepre avvolto nel lardo e timo**

su risotto con brunoise di verdure e fiocchetti di formaggio fresco

**Piatto 2 a CHF 27.-**

---

**Crema di zucca e castagne**

con bocconcini di Lucioperca croccanti

\*\*\*

**Ravioli artigianali ripieni di selvaggina e mirtilli rossi al burro nocciola e salvia,**

velati dal suo fondo di cottura

\*\*\*

**Filetto di cervo cotto a bassa temperatura ai funghi porcini**

cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso brasato e spätzli fatti in casa

\*\*\*

**Tortino con crema di formaggio fresco glassato alle prugne**

e gocce di cioccolato fondente

**Menu a CHF 58.-**

---

**Gnocchetti artigianali al pomodoro e basilico**

**Piatto bambino a CHF 12.-**

Corte del vino Ticino

6834 Morbio Inferiore

Via Ghitello 3

+41 91 695 75 52

info@cortedelvinoticino.ch

www.cortedelvinoticino.ch

La provenienza della nostra carne è rigorosamente svizzera

Per informazioni riguardanti gli allergeni rivolgersi al personale

# Menu à la carte

- Robiolino maturo della Valle di Muggio con funghi porcini, composta di pomodoro verde e chips di zuccina **CHF 19.-**
- Tofu e zucca con i suoi semi tostati e cavolo rosso stufato **CHF 16.-**

---

- Gnocchetti artigianali in crema di "Bleu ticinese" della Fattoria del Faggio, Sonvico **CHF 16.-**
- Risottino ai fichi con spuma di burrata ticinese **CHF 17.-**
- Ravioli artigianali ai funghi porcini e luganighetta del Pin **CHF 19.-**

---

- Arrosto di coniglio nostrano farcito servito in salsa di nocciole  
Contorni di stagione **CHF 24.-**
- Entrecôte di manzo Swiss Black Angus in salsa d'uva e riduzione al Merlot  
Contorni di stagione **CHF 29.-**
- Lucioperca croccante con brunoise di zucca profumata al timo  
Contorni di stagione **CHF 27.-**

---

- Gelati artigianali (porzione da due palline) **CHF 6.-**
- Torta fatta in casa **CHF 8.-**

**La provenienza della nostra carne è rigorosamente svizzera**  
**Per informazioni riguardanti gli allergeni rivolgersi al personale**

Corte del vino Ticino  
6834 Morbio Inferiore  
Via Ghitello 3  
+41 91 695 75 52  
info@cortedelvinoticino.ch  
[www.cortedelvinoticino.ch](http://www.cortedelvinoticino.ch)

