

Menu à la carte

- Insalatina di carciofi e formentino con sbrinz stagionato, insaporita con la nostra salsa lidingoo e polvere di pancetta ticinese **CHF 17.-**
- Tartarino di capriolo in "Stile Corte del vino" con burro d'alpe Piora, cipolline caramellate servito con pane tostato **CHF 22.-**
- Millefoglie con porcini e cavolo nero nelle due cotture, ripassato in padella e chips **CHF 17.-**

- Lasagnette artigianali con ragù di cinghiale della Valle di Muggio **CHF 18.-**
- Risottino alla zucca e timo con "Blue ticinese" della Fattoria del Faggio, Sonvico **CHF 17.-**
- Tagliatelle artigianali con radicchio tardivo e bocconcini di salmone di Lostallo **CHF 19.-**

- Filetti di Coregone in crosta di mandorle e pomodorini confit al miele ticinese
Contorni di stagione **CHF 26.-**
- Brasato al Merlot con polenta del nostro mulino del Ghitello e verdure di stagione **CHF 27.-**
- Tagliata di manzo "Swiss Black Angus" con carciofi croccanti
su leggera purea di patate viola e verdure di stagione **CHF 29.-**

- 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

