

Menu à la carte

- Tortino di zucca con fonduta di "Bleu ticinese" della Fattoria del Faggio e noci **CHF 17.-**
 - Funghi freschi spadellati su insalatina di formentino **CHF 19.-**
 - Fagottino di sfoglia tiepido alla ricotta ticinese e carciofi **CHF 18.-**
-
- Gnocchetti di patate e spinaci in crema di zucca con pancetta nostrana **CHF 17.-**
 - Risottino al cavolo bianco, pere e riduzione al Merlot **CHF 18.-**
 - Maltagliati al ragù di verdure e tofu affumicato **CHF 18.-**
-
- Filetto di maiale profumato al Whisky di Ascona in salsa al sentore di cioccolato fondente
Contorni di stagione **CHF 28.-**
 - Tagliata di "Swiss Black Angus" glassata al miele ticinese con uva
Purea di patate e verdure di stagione **CHF 31.-**
 - Bocconcini di salmone di Lostalpo con leggera panatura di erbe fresche
e la nostra maionese in stile vegana
Contorni 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

