

Menu à la carte

- Tartare di manzo *Swiss Black Angus* su brunoise di pesca al profumo di basilico **CHF 25.-**
- Zuppetta fresca di melone e menta con polvere di prosciutto crudo *Piora d'Oro* **CHF 16.-**
- Insalatona della *Corte del vino* con petto di pollo del Piano di Magadino con sorbetto al pomodoro **CHF 18.-**

-
- Taglioni di pasta fresca con bottarga del Ceresio e finocchio spadellato **CHF 18.-**
 - Ravioli ripieni di formagella nostrana e basilico su crema di zucchine, origano fresco e limone **CHF 17.-**
 - Pennette integrali con crudaiola di pomodorini datterini e bocconcini di luganighetta del *Pin* **CHF 16.-**

Dalla Griglia

- Puntine di maiale spare ribs marinate in salsa BBQ **CHF 26.-**
- Picanha cotta a bassa temperatura con timo fresco e whisky di Ascona **CHF 29.-**
- Spiedone di luganighetta e zucchine **CHF 21.-**
- Costata di manzo *Swiss Black Angus* (secondo disponibilità) *prezzo del giorno*
- Scottadito d'agnello con salsa alla menta piperita **CHF 32.-**
- Filetto di cavallo **CHF 34.-**

-
- Gelati artigianali (porzione da due palline) **CHF 7.-**
 - Torta fatta in casa **CHF 9.-**

Corte del vino Ticino
6834 Morbio Inferiore
Via Ghitello 3
+41 91 695 75 52
info@cortedelvinoticino.ch
www.cortedelvinoticino.ch

