

Menu à la carte

- Tortino di zucca con fonduta di blue ticinese e noci **CHF 18.-**
- Insalata di formentino con funghi spadellati e semi di zucca croccanti **CHF 18.-**
- Fagottino di sfoglia tiepido con ricotta ticinese e carciofi **CHF 21.-**

-
- Gnocchi di patate e spinaci in crema di zucca e pancetta nostrana **CHF 18.-**
 - Lasagnette vegetariane con formaggio dell'alpe **CHF 19.-**
 - Risotto Terreni alla Maggia al cavolo bianco e pere mantecato al Giumello **CHF 17.-**

-
- Ossobuco di vitello in salsa gremolata con polenta del Ghitello e carote novelle **CHF 29.-**
 - Filetto di maiale profumato al Whisky d'Ascona Single Malt in salsa di cioccolato fondente **CHF 31.-**
 - Salmone di Lostalpo c.b.t. spadellato con carciofi e pomodori confil al miele **CHF 29.-**

-
- Gelati artigianali **da CHF 3.5**
 - Torta fatta in casa **da CHF 9.-**

per eventuali allergie ed intolleranze alimentari rivolgersi al personale

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

