

Menu à la carte

- Millefoglie di porcini e cavolo nero in due cotture
con fonduta di formaggio profumata al Pepe della Valle Maggia **CHF 18.-**
- Insalata di carciofi e formentino, vele di pancetta ticinese, salsa Lidingoo **CHF 18.-**
- Tartare di cervo con burro dell'alpe Piora, crostini e cipolle caramellate (120gr) *eu* **CHF 26.-**

-
- Ravioli di formagella, patate e carciofi con verdure croccanti **CHF 18.-**
 - Tagliatelle con farina di castagne al ragout di cinghiale **CHF 19.-**
 - Risotto Terreni alla Maggia alla zucca e luganighetta del Pin con blue Fattoria del Faggio **CHF 17.-**

-
- Manzo all'olio evo con purea di patate al timo fresco *ch* **CHF 27.-**
 - Guancette di maiale brasate al merlot con polenta del Ghitello e verdure di stagione *ch* **CHF 28.-**
 - Luccioperca al vapore con brunoise di verdure e spuma di maionese alla barbabietola *ch* **CHF 29.-**

-
- Gelati artigianali **da CHF 3.5**
 - Torte 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

