



CORTE
DEL VINO
TICINO

MENU CORTE DEL VINO TICINO

MARZO 2023

ANTIPASTI

Rivisitazione dell'insalata formentino "mimosa"	19.00
Polpettine di ceci su cavolo rosso croccante, pinoli e uvetta	18.00
Tartare di manzo* con crudité di asparagi, burro Piora e Cipbona (marmellata di cipolle con farina bona)	26.00
*possibilità di averla come secondo piatto	35.00



PRIMI PIATTI

Gnocchetti verdi fatti in casa, coulis di pomodoro fresco, bocconcini di pancetta nostrana	19.00
Tagliatelle fresche all'uovo con ragù di pesce dei laghi ticinesi	21.00
Risotto "Riseria del Gottardo" al radicchio e merlot mantecato con "Novena blu albina" caseificio di Rita Chiasso	22.00

SECONDI PIATTI

Medaglioni di manzo cotti a bassa temperatura, salsa alle mele, riduzione di Amaro Generoso	36.00
Lucioperca agli asparagi su crema di lenticchie rosse	33.00
Filetti di coniglio con crème fraiche nostrana al miele ticinese e timo	29.00



per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala
tutti i prezzi si intendono in CHF e comprendono 7.7% IVA