



CORTE
DEL VINO
TICINO

MENU CORTE DEL VINO TICINO

M A G G I O 2 0 2 3

ANTIPASTI

- | | |
|---|-------|
| Tortino tiepido di melanzane con formagella nostrana, pomodoro fresco e olio all'aglio orsino | 19.00 |
| Spuma di asparagi al sifone con trota affumicata e crumble alla farina bona | 22.00 |
| Prosciutto crudo Pioradoro, burrata della Latteria del Borgo e misticanza di stagione | 24.00 |

PRIMI PIATTI

Il piatto dei 30 anni di Slow Food Svizzera:

- | | |
|--|-------|
| Ravioli fatti in casa ripieni di pere e zincarlin della Valle di Muggio | 23.00 |
| I nostri picci con farina del Mulino di Maroggia con ragù di vitello e funghi champignon | 24.00 |
| Risotto al basilico, pinoli tostati e spuma di formaggino fresco | 20.00 |

SECONDI PIATTI

- | | |
|--|-------|
| Fegato di vitello alla Ticinese, spadellato con Bianco di Merlot e scalogno | 28.00 |
| Filetto di coregone del Ceresio su vellutata di spinacini novelli, bottarga ticinese e perle di carote viola | 34.00 |

Il piatto ospite:

- | | |
|--|-------|
| Costolette d'agnello (NZ) al sentore di menta piperita, asparagi e i suoi contorni | 33.00 |
|--|-------|

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

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



Ticino
a Tavola
fatto
in casa

GASTRO TICINO