



CORTE
DEL VINO
TICINO

MENU

CORTE DEL VINO TICINO

LUGLIO 2023

ANTIPASTI

Insalatona estiva "Corte del Vino"
con la nostra salsa Lidingoo 19.00

Roastbeef Swiss Black Angus CBT,
salsa tartara fatta in casa 25.00

La nostra rivisitazione del crudo e melone
(Zuppetta di melone e menta
con prosciutto crudo Pioradoro) 22.00

PRIMI PIATTI

Risotto "Riseria del Gottardo"
alle pesche e basilico 20.00

Tagliatelle fatte in casa con bottarga del Ceresio,
pomodorini cherry e caviale di melanzana 24.00

Ravioli fatti in casa con ricotta nostrana
"Caseificio Poma" e mirtilli 22.00

SECONDI PIATTI

Dalla nostra griglia:

Filetto di manzo Swiss Black Angus (200gr.) 39.00

Entrecôte di manzo Swiss Black Angus (200 gr.) 34.00

Puntine "Spare ribs" con salsa barbeque 28.00

Chiocciola di luganighetta del Pin 23.00

Salmone di Lostallo con salsa yogurt 33.00

Piatto light:

Verdure alla griglia 26.00

- con tagliata di petto di pollo
- con tofu affumicato

-> I nostri secondi piatti vengono serviti con patate (al cartoccio,
novelle o in insalata) e verdure

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