



CORTE
DEL VINO
TICINO

MENU CORTE DEL VINO TICINO

SETTEMBRE 2023

ANTIPASTI

Gazpacho autunnale di barbabietola rossa con farro, noci e delizia di morbido di capra	19.00
Strudel salato con cavolo nero e luganighetta, coulis di pomodori datterini	22.00
Flan di formaggi nostrani con funghi misti trifolati	22.00



PRIMI PIATTI

Pappardelle fatte in casa con funghi chanterelles e spinacini freschi	24.00
Gnocchetti fatti in casa su crema di broccoli e velette di guanciale di maiale	22.00

SECONDI PIATTI

Il piatto dei 30 anni di Slow Food Svizzera:

Filetto di maiale in salsa di fichi e Bondola	33.00
Tagliata di manzo su crema di friggiteili profumati al rosmarino	37.00
Filetto di lucioperca del Ceresio con dadolata di zucca e borragine	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