



CORTE
DEL VINO
TICINO

MENU

CORTE DEL VINO TICINO

NOVEMBRE 2023

ANTIPASTI

Fagottino di pasta sfoglia ripieno con ricotta nostrana e funghi porcini	24.00
Tartare di lepre (ARG) servita con pane toast, burro e chutney di pomodori verdi	28.00
Crema di zucca con amaretti e gallette di farina bona	22.00



PRIMI PIATTI

Risotto alla Bondola con lumachine dell'Azienda agricola Luca Belossi	26.00
Gnocchetti di patate fatti in casa, fonduta di blue ticinese e polvere di noci	24.00
Pennette trifilate al bronzo al farro BIO con ragù di selvaggina	25.00

SECONDI PIATTI

Tagliata di cervo (NZ) con funghi porcini	37.00
Trancetti di pesce siluro su crema di castagne profumata al rosmarino	34.00
Filetto di manzo con carciofi spadellati e cremoso di patata dolce	39.00
Solo su riservazione: Sella di capriolo con i suoi contorni	65.00p.p



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