



CORTE
DEL VINO
TICINO

MENU

CORTE DEL VINO TICINO

DICEMBRE 2023

ANTIPASTI

Flan di zucca con fonduta di blue ticinese e pomodorini confit	24.00
Insalata invernale con formentino, carciofi, sbrinz stagionato e pancetta a cubetti	26.00
Crostoni di pane con lardo nostrano, miele a km 0, noci e rosette di büscion di capra Fattoria del Poma	23.00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle fatte in casa con verdure croccanti	22.00
Ravioli fatti in casa con carciofi, radicchio e pecorino 18 mesi Fattoria del Faggio	24.00
Risotto Riseria del Gottardo con pere, rosmarino e Giumello	23.00

SECONDI PIATTI

Salmone di Lostallo in salsa di agrumi e perle di melograno	33.00
Costolette d'agnello (NZ) in salsa di menta agrodolce	36.00
Ossobuco di vitello in gremolada	34.00
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