



CORTE  
DEL VINO  
TICINO

# MENU

## CORTE DEL VINO TICINO

### GENNAIO E FEBBRAIO 2024

#### ANTIPASTI

Medaglione di cavolo nero e pomodori secchi 26.00  
con leggera fonduta di pecorino  
"Fattoria del Faggio" profumata al rosmarino

Insalata invernale con formentino km 0, arance, 25.00  
finocchi, olive taggiasche, semi di zucca tostati  
e salsa Lidingoo

Zuppetta di legumi 24.00  
con crostoni di pane della Valle Maggia



#### PRIMI PIATTI

Calamarata in crema di zucca, 24.00  
luganighetta del Pin e porro croccante

Gnocchi fatti in casa con blue ticinese 24.00  
e carciofi spadellati

Risotto Carnaroli Torricella al radicchio, 23.00  
riduzione di Merlot ticinese e noci

#### SECONDI PIATTI

Scaloppa di pesce siluro del Ceresio 33.00  
avvolta da pancetta nostrana,  
crema di fagioli cannellini al sentore di timo,  
perle di patate e verdure

Guancette di maiale brasate 31.00  
con salsa ai funghi porcini

Cordon bleu "Corte del Vino Ticino" 34.00  
con prosciutto cotto, formaggio d'Alpe  
e melanzane, patate novelle e maionese fatte in casa



per eventuali allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala  
tutti i prezzi si intendono in CHF e comprendono 8.1% 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