



CORTE  
DEL VINO  
TICINO

# MENU

## CORTE DEL VINO TICINO

### MARZO 2024

#### ANTIPASTI

Tartare di manzo Swiss Black Angus,  
crudità di asparagi  
e composta di cipolle rosse in agrodolce 30.00

Insalata mimosa "Corte del Vino Ticino"  
con uovo, pancetta e pomodori secchi 19.00

Cappuccino di patate, semi di lino,  
polvere di the matcha e gipfel salato 15.00



#### PRIMI PIATTI

Linguine fatte in casa  
con farina di semola del Mulino di Maroggia,  
all'acqua di barbabietola,  
patate e bocconcini di pesce siluro 22.00

Risotto Carnaroli Torricella con animelle  
di vitello e pecorino stagionato 18 mesi  
"Fattoria del Faggio" 25.00

Ravioli fatti in casa ripieni di verza e burrata,  
spadellati al burro e salvia, limone candito 24.00

#### SECONDI PIATTI

Pancia di maiale CBT  
su vellutata di mela verde e miele nostrano 29.00

Trancio di salmone di Lostallo  
in crosta di farina bona e nocciole 33.00

Tagliata di manzo, carciofi,  
fonduta di blue ticinese e pomodori confit 38.00



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](mailto:info@cortedelvinoticino.ch)  
[www.cortedelvinoticino.ch](http://www.cortedelvinoticino.ch)

Ticino  
a Tavola  
fatto  
in casa

GASTRO TICINO