



CORTE
DEL VINO
TICINO

MENU

CORTE DEL VINO TICINO

APRILE 2024

ANTIPASTI

Spuma di asparagi con uovo pochè,
polvere di pomodorino pachino 24.00

Insalatona primaverile con straccetti di pollo (IT),
spaghetti di zucchine, semi misti tostati
e salsa lidingoo 20.00

Zuppetta di pomodoro con formaggino fresco
e luganighetta del Pin 15.00

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli Torricella all'Exploit,
barba dei frati e mandorle tostate 23.00

Lasagnetta agli spinaci
con ragù bianco di coniglio 24.00

Linguine fatte in casa con farina di semola
del Mulino di Maroggia, aglio, olio e peperoncino
stile Corte del Vino e trota affumicata 24.00

SECONDI PIATTI

Trancio di ricciola (AU) su crema di piselli
e brunoise di barbabietola 33.00

Diaframma di manzo CBT
con asparagi croccanti e timo 33.00

Hamburger vegetariano di tofu, verdure
grigliate, insalata e cipolle croccanti,
salsa al basilico 29.00

provenienza carne e pesce svizzera se non indicata diversamente
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