



CORTE  
DEL VINO  
TICINO

# MENU

## CORTE DEL VINO TICINO

### LUGLIO 2024

#### ANTIPASTI

Gaspacho "Corte del Vino Ticino"	19.00
Insalatona estiva con melone, feta e olive "Az.Agricola Bianchi"	21.00
Tartare di manzo "Swiss Black Angus" al profumo di agrumi	30.00

#### PRIMI PIATTI

Caserecce fatte in casa con friscello del Mulino di Maroggia, verdure croccanti, menta piperita e stracciatella "Fattoria del Poma"	23.00
Risotto ai mirtilli e rosmarino	24.00
Gnocchetti verdi con ragù di pesce di lago	25.00

#### SECONDI PIATTI

Dalla nostra griglia:

Entrecôte di manzo Swiss Black Angus (200gr.)	36.00
Diaframma di manzo	33.00
Puntine "Spare ribs" con salsa barbeque	29.00
Luganighetta	22.00
Picanha	31.00
Salmone di Lostallo con salsa yogurt	33.00

-> I nostri secondi piatti vengono serviti  
con patata al cartoccio e verdure

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 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

GASTROTICINO