



CORTE  
DEL VINO  
TICINO

# MENU

## CORTE DEL VINO TICINO

### SETTEMBRE 2024

#### ANTIPASTI

Tomino tiepido con fichi km 0  
e prosciutto crudo nostrano 28.00

Zuppetta di farro "ai sapori ticinesi" 21.00

Millefoglie con zucca, luganighetta  
e fonduta di blu ticinese 27.00

#### PRIMI PIATTI

Maccheroncini fatti in casa con friscello  
del Mulino di Maroggia in crema di piselli,  
pecorino e porri 24.00

Gnocchi fatti in casa alla barbabietola  
con pomodorino giallo arrostito  
e scalogno caramellato 21.00

Risotto con fiori di zucca e fegatini di pollo 25.00

#### SECONDI PIATTI

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura  
al miele di castagno, crumble di nocciole  
ed erbe fresche 29.00

Arrosto di faraona farcito,  
servito con funghi misti spadellati 28.00

Spare ribs in umido con cipolle stufate 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](mailto:info@cortedelvinoticino.ch)  
[www.cortedelvinoticino.ch](http://www.cortedelvinoticino.ch)

Ticino  
a Tavola  
fatto  
in casa

GASTRO TICINO