




<u>Piatto 1</u>	<i>Battuta di cinghiale</i> pane toast, burro nostrano, cipolle caramellate e patate saltate		<u>CHF 35.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Ossobuco di cervo</i> spätzli fatti in casa, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso		<u>CHF 39.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Vellutata di zucca</i> crumble di formaggino fresco della “Fattoria del Poma di Tremona” e nocciole <i>Maccheroncini fatti in casa</i> con <i>farina di semola del mulino di Maroggia</i> , <i>sfilacciato di cinghiale brasato al Merlot</i> <i>Tagliata di filetto di cervo ai funghi porcini</i> spätzli fatti in casa, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso <i>Budino di cachi e cacao</i>		<u>CHF 67.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchi di ricotta al ragù di coniglio</i>		<u>CHF 15.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.50



Swea Meucci gerente – Fabio Spina in cucina
Via Ghitello 3, Parco delle gole della Breggia
6834 Morbio Inferiore

T +41(0)91 695 75 52
info@cortedelvinoticino.ch
www.cortedelvinoticino.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì e martedì