

# Menù Bottega del Vino

## ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

	½ porzione	
Tagliere di salumi misti con cipolline borretane		25.-
Crema di zucca e i suoi semi tostati con perle di Balsamico		16.-
Crostone di polenta con lumache ai porcini e salsa alle erbe		24.-
6 Lumache à la Bourguignonne		12.-
Carpaccio di Fassona ai carciofi con scaglie di grana	22.-	28.-
Insalata di carciofi crudi e grana all'olio di oliva extra vergine		19.-
Gnocchi di castagne alla fonduta di formagella di Nante con Pepe della Vallemaggia	18.-	24.-
Fegato grasso spadellato all'uva e Vecchio Balsamico		26.-
Spaghettono all'aglio, olio e peperoncino con bruschetta di pane		20.-
Insalata mista di foglie verdi		10.-
Insalata mista		11.-

## SECONDI E SPECIALITÀ

	200 gr	300 gr
Entrecote Café de Paris con frites fresche	43.-	58.-
Tartare di manzo di Fassona alla piemontese		41.-
Hamburger "la Bottega" e frites fresche		28.-
Scottata di tonno rosso con verdure saltate e patate		36.-
Hamburger alla Rossini con crostone di polenta e tartufo		45.-
Costoletta di vitello con carciofi e patate saltate		45.-
Gamberoni alla griglia con riso e verdure		45.-
Omelette alle verdure		19.-
<i>Aggiunta di tartufo nero</i>		9.-

# Menù Bottega del Vino

## DESSERT E FORMAGGI

Formaggi misti ticinesi con mostarda di frutta alla grappa	14.-
Affogato al Whisky/ al nocino	9.50
Sorbetto all'uva con Grappa/ al limone con Vodka/ al frutto della passione con Rum o Campari	9.50
Crème caramel	9.50
Bonnet all'Amaretto	12.-
Pere al vino rosso con gelato alla vaniglia	12.-
Mousse di cioccolato fondente nero 70% e bianco, con il nostro torrone	14.-
Tortino al cioccolato caldo guarnito	14.-