

Menu Bottega del Vino

ANTIPASTI

Lumache à la Bourguignonne	14.-
Crema di asparagi	16.-
Acciughe del Cantabrico con pane della Vallemaggia e burro	24.-
Tagliere di salumi con cipolle borettane	26.-
Fegato grasso spadellato con mele caramellate al Calvados	27.-
Carpaccio di fassona con asparagi e scaglie di grana	28.-
Insalata mista di foglie verdi	11.-
Insalata mista	12. ⁵⁰
Insalata con asparagi e grana	18.-

PRIMI PIATTI

Spaghettoni aglio olio, bruschetta sbriciolata e acciughe	21.-
Ravioli del plin burro e salvia	22.-
Gnocchi di patate agli asparagi e salmone	26.-

SECONDI E SPECIALITÀ

Entrecôte café de Paris con frites	43.-	58.-
Tartare di fassona piemontese	42.-	
Hamburger della "Bottega" con frites	28.-	
Hamburger alla Bismarck con acciughe, asparagi, uovo e patatine frites	35.-	
Brasato di Fassona al Merlot con polenta	32.-	
Impanata di vitello alla Milanese con rucola, pomodorini confit e frites	42.-	
Trancio di salmone di Lostallo con asparagi e riso	39.-	
Gamberoni Thai al "curry rosso" con riso e verdure	34.-	
Gamberoni alla griglia con riso e verdure	41.-	

PER COMPLETARE CON GUSTO

Porzione aggiuntiva di patatine frites o verdure	6.-
--	-----

Menu Bottega del Vino

DESSERT E FORMAGGI

Formaggi misti ticinesi con mostarda di frutta alla grappa	15.-
Affogato al caffè	8.-
Affogato al whisky o al nocino	9. ⁵⁰
Crème caramel	10. ⁵⁰
Sorbetto all'uva con grappa al limone con vodka frutto della passione e rum	11.-
Panna cotta al mango	12.-
Mousse al cioccolato nero fondente con il nostro torrone	14.-
Bonnet all'amaretto	13.-
Semifreddo ai lamponi	13.-

Menu Bottega del Vino

VORSPEISEN

Weinbergsschnecken nach Bourguignonne-Art	14.-
Spargelcremesuppe	16.-
Kantabrische Sardellen mit Vallemaggia-Brot und Butter	24.-
Aufschnittplatte mit Borettane-Zwiebeln	26.-
Gebratene Foie gras mit in Calvados karamellisierten Äpfeln	27.-
Fassona-Carpaccio mit Spargel und Granaspänen	28.-
Gemischter Blattsalat	11.-
Gemischter Salat	12. ⁵⁰
Salat mit Spargel und Grana	18.-

ERSTE GÄNGE

Spaghettoni aglio e olio, zerbröselte Bruschetta und Sardellen	21.-
Plin-Ravioli mit Butter und Salbei	22.-
Kartoffelgnocchi mit Spargel und Lachs	26.-

HAUPTGÄNGE UND SPEZIALITÄTEN

Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites	43.-	58.-
Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind	42.-	
Hamburger der "Bottega" mit Pommes frites	28.-	
Hamburger nach Bismarck-Art mit Sardellen, Spargel, Ei und Pommes frites	35.-	
Fassona-Schmorbraten in Merlot mit Polenta	32.-	
Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Rucola, confierten Cherrytomaten und Pommes frites	42.-	
Lachssteak aus Lostallo mit Spargel und Reis	39.-	
Thai-Riesengarnelen in "rotem Curry" mit Reis und Gemüse	34.-	
Gegrillte Riesengarnelen mit Reis und Gemüse	41.-	

ZUM GENUSSVOLLEN ABRUNDEN

Zusätzliche Portion Pommes frites oder Gemüse	6.-
---	-----

Menu Bottega del Vino

DESSERTS UND KÄSE

Gemischte Tessiner Käse mit Fruchtsenf mit Grappa	15.-
Affogato mit Kaffee	8.-
Affogato mit Whisky oder Nocino	9. ⁵⁰
Crème caramel	10. ⁵⁰
Traubensorbet mit Grappa Zitronensorbet mit Wodka	11.-
Passionsfrucht mit Rum	
Panna cotta mit Mango	12.-
Mousse aus dunkler Schokolade mit unserem Torrone	14.-
Bonnet mit Amaretto	13.-
Himbeer-Semifreddo	13.-

Menu Bottega del Vino

ENTRÉES

Escargots à la Bourguignonne	14.-
Crème d'asperges	16.-
Anchois de Cantabrie avec pain de la Vallemaggia et beurre	24.-
Planche de charcuteries avec oignons borettane	26.-
Foie gras poêlé avec pommes caramélisées au Calvados	27.-
Carpaccio de Fassona avec asperges et copeaux de grana	28.-
Salade mêlée de jeunes pousses	11.-
Salade mêlée	12. ⁵⁰
Salade aux asperges et grana	18.-

PREMIERS PLATS

Spaghetтини ail et huile, bruschetta émietlée et anchois	21.-
Raviolis del plin au beurre et sauge	22.-
Gnocchis de pommes de terre aux asperges et saumon	26.-

PLATS PRINCIPAUX ET SPÉCIALITÉS

Entrecôte Café de Paris avec frites	43.-	58.-
Tartare de Fassona piémontaise	42.-	
Hamburger de la "Bottega" avec frites	28.-	
Hamburger à la Bismarck avec anchois, asperges, œuf et frites	35.-	
Braisé de Fassona au Merlot avec polenta	32.-	
Escalope de veau panée à la milanaise avec roquette, tomates cerises confites et frites	42.-	
Tranche de saumon de Lostallo avec asperges et riz	39.-	
Gambas thaï au "curry rouge" avec riz et légumes	34.-	
Gambas grillées avec riz et légumes	41.-	

POUR COMPLÉTER AVEC GOURMANDISE

Portion supplémentaire de frites ou de légumes	6.-
--	-----

Menu Bottega del Vino

DESSERTS ET FROMAGES

Fromages tessinois assortis avec mostarda de fruits à la grappa	15.-
Affogato au café	8.-
Affogato au whisky ou au nocino	9. ⁵⁰
Crème caramel	10. ⁵⁰
Sorbet au raisin avec grappa au citron avec vodka fruit de la passion et rhum	11.-
Panna cotta à la mangue	12.-
Mousse au chocolat noir avec notre torrone	14.-
Bonnet à l'amaretto	13.-
Semifreddo aux framboises	13.-

Menu Bottega del Vino

STARTERS

Snails à la Bourguignonne	14.-
Asparagus cream soup	16.-
Cantabrian anchovies with Vallemaggia bread and butter	24.-
Cured meat board with Borettane onions	26.-
Pan-seared foie gras with Calvados-caramelized apples	27.-
Fassona beef carpaccio with asparagus and Grana shavings	28.-
Mixed green leaf salad	11.-
Mixed salad	12. ⁵⁰
Salad with asparagus and Grana	18.-

FIRST COURSES

Spaghettoni aglio e olio, crumbled bruschetta and anchovies	21.-
Plin ravioli with butter and sage	22.-
Potato gnocchi with asparagus and salmon	26.-

MAIN COURSES AND SPECIALTIES

Entrecôte Café de Paris with fries	43.-	58.-
Piedmont Fassona beef tartare	42.-	
"Bottega" hamburger with fries	28.-	
Bismarck-style hamburger with anchovies, asparagus, egg and French fries	35.-	
Fassona beef braised in Merlot with polenta	32.-	
Milanese-style breaded veal with rocket, confit cherry tomatoes and fries	42.-	
Lostallo salmon steak with asparagus and rice	39.-	
Thai king prawns in "red curry" with rice and vegetables	34.-	
Grilled king prawns with rice and vegetables	41.-	

TO COMPLETE WITH FLAVOR

Extra portion of French fries or vegetables	6.-
---	-----

Menu Bottega del Vino

DESSERTS AND CHEESES

Assorted Ticino cheeses with fruit mostarda with grappa	15.-
Coffee affogato	8.-
Affogato with whisky or nocino	9. ⁵⁰
Crème caramel	10. ⁵⁰
Grape sorbet with grappa lemon with vodka passion fruit and rum	11.-
Mango panna cotta	12.-
Dark chocolate mousse with our torrone	14.-
Bonnet with amaretto	13.-
Raspberry semifreddo	13.-