

Menu Bottega del Vino

ANTIPASTI

Crema di zucca olio e semi tostati	16.-
Tagliere di salumi con cipolle borettane	26.-
Carpaccio di fassona con carciofi e scaglie di grana	28.-
Terrina di salmone affumicato alle lenticchie Beluga	19.-
Acciughe del Cantabrico con pane e burro	24.-
Lumache à la Bourguignonne	14.-
Fegato grasso spadellato con mele caramellate al Calvados	27.-
Insalata di carciofi crudi e grana	18.-
Insalata di polipo, patate, pomodori secchi, olio e limone	23.-
Insalata mista di foglie verdi	11.-
Insalata mista	12. ⁵⁰

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin alla crema di parmigiano	21.-
Spaghettoni aglio olio, bruschetta sbriciolata e acciughe	20.-
Gnocchi di patate ai gamberi e carciofi	25.-

SECONDI E SPECIALITÀ

Entrecôte café de Paris con frites	43.-	58.-
Tartare di fassona piemontese	42.-	
Hamburger della "Bottega" con frites	28.-	
Lombata di agnello, salsa scalogno gratinato alle erbe	39.-	
Medaglioni di pescatrice al vapore con crema di gamberi e pepe rosa	39.-	
Gamberoni Thai al "curry rosso"	32.-	
Gamberoni alla griglia con riso e verdure	41.-	

PER COMPLETARE CON GUSTO

Porzione aggiuntiva di:	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
Sorbetto all'uva con grappa al limone con vodka frutto della passione e rum	11.-
Mousse al cioccolato nero fondente con il nostro torrone	14.-
Tortino caldo al cioccolato fondente	14.-
Crème caramel	10. ⁵⁰
Crème brûlée	12.-
Panna cotta al limone verde	12.-
Semifreddo alla arancia e Grand Marnier	12. ⁵⁰

Specialità del mese

PER RISCALDARE IL TUO INVERNO

*Disponibile su riservazione
Min. 2 pers.*

La Fondue chinoise

Manzo, vitello , cavallo, tacchino
Pommes frites, riso e le sue salse fresche
Chf. 47.00 a pers.

Entrecôte Cafè de Paris

Entrecôte e frites con salsa caffè de Paris
Chf. 43.00 a pers.