



# Ristorante Bottega del Vino



## *9 Classici della Bottega*

### *Antipasti e Primi*

½ Porz.

Tagliere della Bottega con sotto aceti caserecci	CHF 26.-
Acciughe del Cantabrico con pane della Vallemaggia, burro e pomodoro	CHF 24.-
Lumache à la Bourguignonne (6 pezzi)	CHF 13.-
Insalata mista di foglie verdi	CHF 11.-
Insalata di mista	CHF 12.-

### *Secondi*

Entrecôte Café de Paris con frites fresche gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Tartare di manzo di Fassona alla piemontese	CHF 42.-
Hamburger <i>La Bottega</i> e frites fresche	CHF 28.-
Carré d'agnello con timo	CHF 42.-
Gamberoni alla griglia con riso e verdure	CHF 41.--

### *Dessert e Formaggi*

Formaggi misti ticinesi con mostarda di frutta alla grappa	CHF 14.-
Affogato al Nocino/ al Whisky	CHF 9.50
Affogato al caffè	CHF 8.-
Sorbetto all'uva con Grappa/ al limone con Vodka/ alla passione con Rhum	CHF 9.50
Mousse di cioccolato fondente nero 70% e bianco, con il nostro torrone	CHF 14.-
Tortino al cioccolato caldo guarnito	CHF 14.-

### *Aggiunte*

Porzione di frites fatte in casa	CHF 5.-
Aggiunta di tartufo nero pregiato	CHF 9.50



# Ristorante Bottega del Vino



## *Le Specialità della Stagione*

### *Antipasti e Primi*

½ Porz.

Crema di patate e tartufo	CHF 16.-
Insalata con carciofi con scaglie di Grana	CHF 18.-
Ravioli del Plin al burro e salvia	CHF 18.50
Paccheri ai frutti di mare	CHF 25.-
Fegato grasso spadellato al Calvados	CHF 26.-
Lumache alla crema con porcini e polenta	CHF 21.-
Carpaccio di Fassona Piemontese con carciofi crudi	CHF 22.-/ 28.-
Cozze alla marinara	CHF 23.-
Cozze alle fave con zafferano	CHF 23.-
Cozze alla Paulette (alla crema)	CHF 23.-

### *Secondi*

Hamburger alla Rossini con tartufo nero	CHF 48.-
Polipo alla piastra con purea di patate all'olio d'oliva Evo	CHF 36.-
Omelette alle verdure	CHF 19.-

### *Dessert e Formaggi*

Crème caramel	CHF 9.50
Bonnet all'Amaretto	CHF 9.50
Pere al vino rosso <i>Merlot</i> e gelato alla vaniglia	CHF 9.50
Panna cotta ai frutti di bosco	CHF 10.50





# Ristorante *Bottega del Vino*



## *Die Bottega Klassiker*

### *Vorspeisen und erste Gänge*

½ Porz.

Schneidebrett mit Wurstwaare und hausgemachte Pickles	CHF 26.-
Cantabrico Sardellen mit Vallemaggia Brot, Butter und Tomaten	CHF 24.-
Schnecken à la Bourguignonne (6)	CHF 13.-
Gemischte grüne Salat	CHF 11.-
Gemischte Salat	CHF 12.-

### *Hauptspeisen*

Entrecôte Café de Paris mit hausgemachten Pommes gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Rindstartare Fassona (Rind aus dem Piemont)	CHF 42.-
<i>Bottega</i> Hamburger mit hausgemachten Pommes	CHF 28.-
Lammkarree mit Thyamin	CHF 42.-
Gegrillte Garnelen mit Gemüse	CHF 41.-

### *Dessert und Käse*

Gemischter Tessiner Käseteller mit Senfrüchen an Grappa	CHF 14.-
Vanilleeis mit Nussliör/ oder mit Whisky	CHF 9.50
Affogato al caffè	CHF 8.-
Traubensorbet mit Grappa/ Zitronensorbet mit Vodka/	CHF 9.50
Passionsfruchtsorbet mit Rhum oder Campari	
Weisses und dunkles (70%) Schokoladenmousse mit hausgemachtes <i>Torrone</i>	CHF 14.-
Warmes Schokoladetörtchen	CHF 14.-

### *Extras*

Portion hausgemachte Pommes	CHF 5.-
Zusatz edle Sommertrüffel	CHF 9.50



# Ristorante *Bottega del Vino*



## *Saisonale Spezialitäten*

### *Vorspeisen und erste Gänge*

½ Porz.

Kartoffel Creme mit Trüffel	CHF 16.-
Artischocken Salat mit Grana Splitter	CHF 18.-
<i>Ravioli del Plin</i> mit Butter und Salbei	CHF 18.50
Paccheri mit Meeresfrüchten	CHF 25.-
Sautierter Foie Gras mit Calvados	CHF 26.-
Schnecken mit Creme, Steinpilze und Polenta	CHF 21.-
Carpaccio von Fassona Piemontese mit Artischocken	CHF 22.-/ 28.-
Muscheln <i>alla Marinara</i>	CHF 23.-
Muscheln mit Fava-Bohnen und Safran	CHF 23.-
Muscheln <i>à la Paulette</i> (mit Creme)	CHF 23.-

### *Hauptspeisen*

Hamburger <i>alla Rossini</i> mit Trüffel (schwarz)	CHF 48.-
Sautierter Tintenfisch mit Kartoffelpüree und Olivenöl (Evo)	CHF 36.-
Omelette mit Gemüse	CHF 19.-

### *Dessert und Käse*

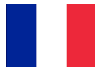
Crème caramel	CHF 9.50
Bonnet mit Amaretto	CHF 9.50
Birnen mit Rotwein <i>Merlot</i> und Vanilleglace	CHF 9.50
<i>Panna cotta</i> mit Waldbeeren	CHF 10.50



Prezzi in CHF, IVA compresa / Preise in CHF, inkl. MwSt./ Prix en CHF, TVA incl./ Prices in CHF, Vat incl.



# Ristorante Bottega del Vino



## *Les Classiques de la Bottega*

### *Hors d'oeuvres et entrées*

½ Porz.

Plateau de charcuterie avec pickles maison	CHF 26.-
Anchois de la Cantabrique avec pain de la Vallemaggia, beurre et tomates	CHF 24.-
Escargots à la bourguignonne (6)	CHF 13.-
Salade composée verte	CHF 11.-
Salade composée	CHF 12.-

### *Plats principaux*

Entrecôte Café de Paris avec frites maison gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Tartare Fassona (boeuf du Piemont)	CHF 42.-
Bottega hamburger avec frites maison	CHF 28.-
Carré d'agneau au thym	CHF 42.-
Gambas grillées avec ris et légumes	CHF 41.-

### *Desserts et fromages*

Sélection de fromages du Tessin avec de la moutarde à la Grappa	CHF 14.-
Glace à la vanille avec liqueur de noix/ au Whisky	CHF 9.50
Glace à la vanille avec café	CHF 8.-
Sorbet aux raisins avec Grappa/ au citron avec Vodka/ au fruit de la passion avec Rhum ou Campari	CHF 9.50
Mousse au chocolat noir (70%) et blanc avec notre Torrone (nougat)	CHF 14.-
Gateau chaud au chocolat fondant	CHF 14.-

### *Extras*

Porzione di frites fatte in casa	CHF 5.-
Aggiunta di tartufo nero pregiato	CHF 9.50



# Ristorante Bottega del Vino



## *Les Spécialités de la Saison*

### *Hors d'oeuvres et entrées*

½ Porz.

Crème de pommes de terre avec truffe	CHF 16.-
Salade d'artichauts avec Grana	CHF 18.-
Ravioli del Plin avec beurre et sauge	CHF 18.50
Paccheri avec fruits de mer	CHF 25.-
Foie gras poêlé avec Calvados	CHF 26.-
Escargots à la crème avec cèpes et polenta	CHF 21.-
Carpaccio de Fassona avec artichauts	CHF 22.-/ 28.-
Moules à la marinière	CHF 26.-
Moules avec fevrettes et safran	CHF 26.-
Moules à la Paulette (avec crème)	CHF 26.-

### *Plats principaux*

Hamburger <i>alla Rossini</i> avec truffe noir	CHF 48.-
Poulpe poêlé avec purée pommes de terre et huile d'olive Evo	CHF 36.-
Omelette avec legumes	CHF 19.-

### *Desserts et fromages*

Crème caramel	CHF 9.50
Bonnet avec Amaretto	CHF 9.50
Poires au vin rouge <i>Merlot</i> avec glace à la vanille	CHF 9.50
<i>Panna cotta</i> avec fruits de bois	CHF 10.50



Prezzi in CHF, IVA compresa / Preise in CHF, inkl. MwSt./ Prix en CHF, TVA incl./ Prices in CHF, Vat incl.



# Ristorante Bottega del Vino



## *Bottega Classics*

### *Starters and firsts*

½ Porz.

Cured meat platter with home-made pickles	CHF 26.-
Cantabrian anchovies with Vallemaggia bread, butter and tomatoes	CHF 24.-
Snails à la Bourguignonne (6)	CHF 13.-
Mixed green salad	CHF 11.-
Mixed salad	CHF 12.-

### *Mains*

Entrecôte Café de Paris with home-made potato chips gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Fassona tartare (beef from Piedmont)	CHF 42.-
Bottega hamburger with home-made potato chips	CHF 28.-
Rack of lamb with thyme	CHF 42.-
Grilled jumbo shrimps with rice and vegetables	CHF 41.-

### *Desserts and cheese*

Selection of Ticino Alp cheese served with Grappa mustard	CHF 14.-
Vanilla ice-cream with Nocino/ Whisky	CHF 9.50
Affogato (coffee with ice-cream)	CHF 8.-
Grape sorbet with Grappa/ Lemon- with Vodka/	CHF 9.50
Passion fruit with Rhum or Campari	
Melting dark (79%) and white chocolate mousse with our torrone (nougat)	CHF 14.-
Warm melting chocolate tart	CHF 14.-

### *Extras*

Portion of home-made potato chips	CHF 5.-
Addition of precious black truffle	CHF 9.50



# Ristorante *Bottega del Vino*



## *Season's Specialties*

### *Starters and firsts*

½ Porz.

Potato cream soup with truffle	CHF 16.-
Artichoke salad with Grana shavings	CHF 18.-
Ravioli <i>del Plin</i> with butter and sage	CHF 18.50
Paccheri with seafood	CHF 25.-
Sauteed foie gras with Calvados	CHF 26.-
Snails with cream, porcini mushrooms and polenta	CHF 21.-
Fassona Carpaccio with artichokes	CHF 22.-/ 28.-
Mussels <i>alla marinara</i>	CHF 23.-
Mussels with fava beans and safran	CHF 23.-
Mussels à la Paulette (with cream)	CHF 23.-

### *Mains*

Hamburger <i>alla Rossini</i> with black truffle	CHF 48.-
Seared octopus with mashed potatoes and extra virgin olive oil	CHF 36.-
Omelette with vegetables	CHF 19.-

### *Desserts and cheese*

Crème caramel	CHF 9.50
Bonnet with Amaretto	CHF 9.50
Pears in red wine <i>Merlot</i> with vanilla ice-cream	CHF 9.50
Panna cotta with mixed berries	CHF 10.50



Prezzi in CHF, IVA compresa / Preise in CHF, inkl. MwSt./ Prix en CHF, TVA incl./ Prices in CHF, Vat incl.