



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.-
Fegato grasso spadellato al Vecchio Aceto Balsamico	CHF 27.-
Insalata mista di foglie verdi	CHF 11.-
Insalata di mista	CHF 12.-

Secondi

Entrecôte Café de Paris con frites	gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Tartare di manzo di Fassona alla piemontese		CHF 42.-
Hamburger <i>La Bottega</i> e frites		CHF 28.-
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 o verdure miste	CHF 5.-
--	---------



Ristorante Bottega del Vino



Le Specialità della Stagione

Antipasti e Primi

½ Porz.

Crema di asparagi	CHF 16.-
Salmone di Lostallo marinato all'aneto	CHF 22.-
Carpaccio di Fassona Piemontese con asparagi crudi	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin al burro e salvia	CHF 16.-/ 20.-
Gnocchi di patate con gamberi, zafferano e asparagi	CHF 18.-/ 24.-
Asparagi alla Milanese	CHF 22.-

Secondi

Hamburger alla Bismark con asparagi e frites	CHF 32.-
Filetti d'agnello alla senape in grani	CHF 39.-
Pesce persico al burro e salvia con frites o riso	CHF 39.-
Omelette alle verdure	CHF 19.-

Dessert e Formaggi

Crème caramel	CHF 9.50
Spuma di mango allo jogurt	CHF 12.-
Millefoglie alle fragole	CHF 12.-
Crème brulée al Grand Marnier	CHF 10.50
Panna cotta ai frutti di bosco	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



Die Bottega Klassiker

Vorspeisen und erste Gänge

½ Port.

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.-
Sautierter Foie Gras mit <i>Vecchio Balsamico</i> Essig	CHF 27.-
Gemischte grüne Salat	CHF 11.-
Gemischte Salat	CHF 12.-

Hauptspeisen

Entrecôte Café de Paris mit Pommes	gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Rindstartare Fassona (Rind aus dem Piemont)		CHF 42.-
<i>Bottega</i> Hamburger mit Pommes		CHF 28.-
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
<i>Affogato al caffè</i>	CHF 8.-
Traubensorbet mit Grappa/ Zitronensorbet mit Vodka/	CHF 9.50
Passionsfruchtsorbet mit Rhum	
Weisses und dunkles (70%) Schokoladenmousse mit hausgemachtes <i>Torrone</i>	CHF 14.-
Warmes Schokoladetörtchen	CHF 14.-

Extras

Portion hausgemachte Pommes oder gemischte Gemüse	CHF 5.-
---	---------



Ristorante *Bottega del Vino*



Saisonale Spezialitäten

Vorspeisen und erste Gänge

½ Port.

Spargel Creme	CHF 16.-
Lostallo Lachs mit Dill mariniert	CHF 22.-
Carpaccio von Fassona Piemontese mit roher Spargel	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin mit Butter und Salbei	CHF 16.-/ 20.-
Kartoffelgnocchi mit Krevetten, Safran und Spargeln	CHF 18.-/ 24.-
Spargeln <i>alla Milanese</i>	CHF 22.-

Hauptspeisen

Hamburger <i>alla Bismark</i> mit Spargeln	CHF 32.-
Lammfilet mit Senf	CHF 39.-
Barsch mit Butter und Salbei serviert mit Pommes oder Reis	CHF 39.-
Omelette mit Gemüse	CHF 19.-

Dessert und Käse

Crème Caramel	CHF 9.50
Mango Mousse mit Jogurt	CHF 12.-
Millefeuille aus Erdbeeren	CHF 12.-
Crème Brulée mit Grand Marnier	CHF 10.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 10.50





Ristorante *Bottega del Vino*



Les Classiques de la Bottega

Hors d'oeuvres et entrées

½ Port.

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.-
Foie gras poêlé avec <i>Vecchio Balsamico</i>	CHF 27.-
Salade composée verte	CHF 11.-
Salade composée	CHF 12.-

Plats principaux

Entrecôte Café de Paris avec frites	gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Tartare Fassona (boeuf du Piemont)		CHF 42.-
<i>Bottega</i> hamburger avec frites		CHF 28.-
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	CHF 9.50
Mousse au chocolat noir (70%) et blanc avec notre Torrone (nougat)	CHF 14.-
Gateau chaud au chocolat fondant	CHF 14.-

Extras

Portion de frites maison ou de légumes	CHF 5.-
--	---------



Ristorante Bottega del Vino



Les Spécialités de la Saison

Hors d'oeuvres et entrées

½ Port.

Crème d'asperges	CHF 16.-
Saumon de Lostallo mariné à l'aneth	CHF 22.-
Carpaccio de Fassona avec asperges crues	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin avec beurre et sage	CHF 16.-/ 20.-
Gnocchi de pommes de terre avec crevettes, safran et asperges	CHF 18.-/ 24.-
Asperges à la Milanese	CHF 22.-

Plats principaux

Hamburger <i>alla Bismark</i> avec asperges	CHF 32.-
Filet d'agneau aux grains de moutarde	CHF 39.-
Perche au beurre et sage avec frites ou légumes	CHF 39.-
Omelette avec légumes	CHF 19.-

Desserts et fromages

Crème caramel	CHF 9.50
Mousse de mangue avec yoghourt	CHF 12.-
Millefeuille aux fraises	CHF 12.-
Crème Brulée au Grand Marnier	CHF 10.50
<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 Port.

Cured meat platter with home-made pickles	CHF 26.-
Cantabrian anchovies with Valle Maggia bread, butter and tomatoes	CHF 24.-
Snails à la Bourguignonne (6)	CHF 13.-
Sauteed foie gras with <i>Vecchio Balsamico</i> vinegar	CHF 27.-
Mixed green salad	CHF 11.-
Mixed salad	CHF 12.-

Mains

Entrecôte Café de Paris with potato chips	gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Fassona tartare (beef from Piedmont)		CHF 42.-
<i>Bottega</i> hamburger with potato chips		CHF 28.-
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	
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 or mixed vegetables	CHF 5.-
---	---------



Ristorante Bottega del Vino



Seasonal Specialties

Starters and firsts

½ Port.

Asparagus cream soup	CHF 16.-
Salmon from Lostallo marinated in dill	CHF 22.-
Fassona Carpaccio with raw asparagus	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin with butter and sage	CHF 16.-/ 20.-
Potato gnocchi with prawns, saffron and asparagus	CHF 18.-/ 24.-
Asparagus <i>alla Milanese</i>	CHF 22.-

Mains

Hamburger <i>alla Bismark</i> with asparagus	CHF 32.-
Lamb filet with mustard in grains	CHF 39.-
Perch with butter and sage served with potato chips or vegetables	CHF 39.-
Omelette with vegetables	CHF 19.-

Desserts and cheese

Crème caramel	CHF 9.50
Mango mousse with jogurt	CHF 12.-
Millefeuille with strawberries	CHF 12.-
Crème brulée with Grand Marnier	CHF 10.50
Panna cotta with mixed berries	CHF 10.50

