

Menù Bottega del Vino

ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

	½ porzione	
Tagliere di salumi misti con puntarelle sott'olio		26.-
Crema di carciofi con crostini		16.-
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 patate con burro e salvia	18.-	24.-
Fegato grasso spadellato con mele e Calvados		26.-
Baccalà mantecato con crostini di pane alle erbe		19.-
¹² Mezzelune al radicchio con fonduta di formagella di Nante	18.-	24.-
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		37.-
Tartare scottata di manzo Conte Rossi (con o senza uovo fritto)		43.-
Entrecote di agnello al timo		42.-
Polipo scottato alla piastra con purea di patate all'olio di oliva		37.-
Omelette alle erbe e verdure		19.-

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
Crème Brulée profumata al Grand Marnier	12.-
Pere e prugne al vino rosso con gelato alla vaniglia	12.-
Mousse di cioccolato nero 70% e bianco, con il nostro torrone	14.-
Tortino caldo al cioccolato fondente	14.-