

Menù

| | CHF |
|---|------|
| Tagliere della Bottega con cipolle Borettane al balsamico | 22.- |
| Crema di asparagi con uovo poché | 16.- |
| Salmone Sockeye con salsa Graved Lax | 24.- |
| 6 Lumache à la Bourguignonne | 12.- |
| Carpaccio di Fassona con punte di asparagi | 28.- |
| Gnocchi di patate con gamberi e pesto di aglio orsino | 24.- |
| Fegato grasso spadellato alle mele Calvados | 26.- |
| Cozze alla marinara / "à la Polette" / allo zafferano con fave | 24.- |
| Insalata agli asparagi e grana | 18.- |
| | |
| Entrecôte Café de Paris con frites fresche (300gr) | 56.- |
| Tartare di manzo di Fassona alla piemontese | 39.- |
| Hamburger La Bottega e frites fresche | 28.- |
| Hamburger di Fassona alla Bismark con asparagi, uova e frites fresche | 30.- |
| Salmone di Lostallo con impanatura croccante alle erbe | 38.- |
| Guancette di vitello al Merlot con purea di patate e verdura | 38.- |
| | |
| Formaggi misti ticinesi con mostarda di frutta alla grappa | 14.- |
| Affogato al Nocino/ al Whisky | 9.50 |
| Sorbetto all'uva con Grappa/ al limone con Vodka/ alla passione con Rum | 9.50 |
| Mousse di cioccolato fondente nero 70% e bianco, con il nostro torrone | 14.- |
| Crostata alle arance con gelato e Grand Marnier | 14.- |
| Tortino al cioccolato caldo guarnito | 14.- |
| Spuma di mango e yogurt | 13.- |
| Crème Caramel | 9.50 |

Bottega del Vino

Ristorante Enoteca Winebar Guest-House
6600 Locarno - 091 751 82 79 - bottegevino.ch



Menù

| | CHF |
|--|------|
| Aufschnittbrett der Bottega mit hausgemachten Pickles | 22.- |
| Spargelkreme mit poschierter Eier | 16.- |
| Sockeye Lachs mit Graved Lax Sauce | 24.- |
| 6 Schnecken à la Bourguignonne | 12.- |
| Fassona Carpaccio mit Spargelspitzen | 28.- |
| Kartoffelgnocchi mit Krevetten und Wildknoblauch Pesto | 24.- |
| Sautierter Foie Gras mit Kalvados Äpfeln | 26.- |
| Muscheln alla Marinaia / "à la Polette" / mit Safran und Fava Bohnen | 24.- |
| Spargelsalat mit Parmesan | 18.- |
| | |
| Entrecôte Café de Paris mit Hausgemachten Pommes (300gr) | 56.- |
| Rindstartar Fassona (Rind aus dem Piemont) | 39.- |
| Bottega Hamburger mit Hausgemachten Pommes | 28.- |
| Hamburger di Fassona alla Bismark mit Spargeln, Eie und frische Pommes | 30.- |
| In Käuter paniertes Lachs aus Lostallo | 38.- |
| Vadenbacken (Kalbfleisch) mit Merlot, Kartoffelpüree und Gemüse | 38.- |
| | |
| Gemischter Tessiner Käseteller mit Senfrüchen an Grappa | 14.- |
| Vanilleeis mit Nusslikör/ oder mit Whisky | 9.50 |
| Traubensorbet mit Grappa/ Zitronensorbet mit Vodka/ | 9.50 |
| Passionsfruchtsorbet mit Rum | |
| Weisses und dunkles (70%) Schokoladenmousse mit hausgemachtes Torrone | 14.- |
| Orangenkuchen mit Grand Marnier | 14.- |
| Warmes Schokoladentörtchen | 14.- |
| Mango und Yogurt Mousse | 13.- |
| Crème Caramel | 9.50 |

Bottega del Vino

Ristorante Enoteca Winebar Guest-House
6600 Locarno - 091 751 82 79 - bottegevino.ch

