



# Ristorante Bottega del Vino



## 9 Classici della Bottega

### *Antipasti e Primi*

½ Porz.

Tagliere della Bottega con sotto aceti caserecci	CHF 26.-
Carpaccio di pomodoro con cipolle rosse ed acciughe del Cantabrico	CHF 22.-
Lumache à la Bourguignonne (6 pezzi)	CHF 13.-
Insalata mista di foglie verdi	CHF 11.-
Insalata di verdure miste	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.-
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.

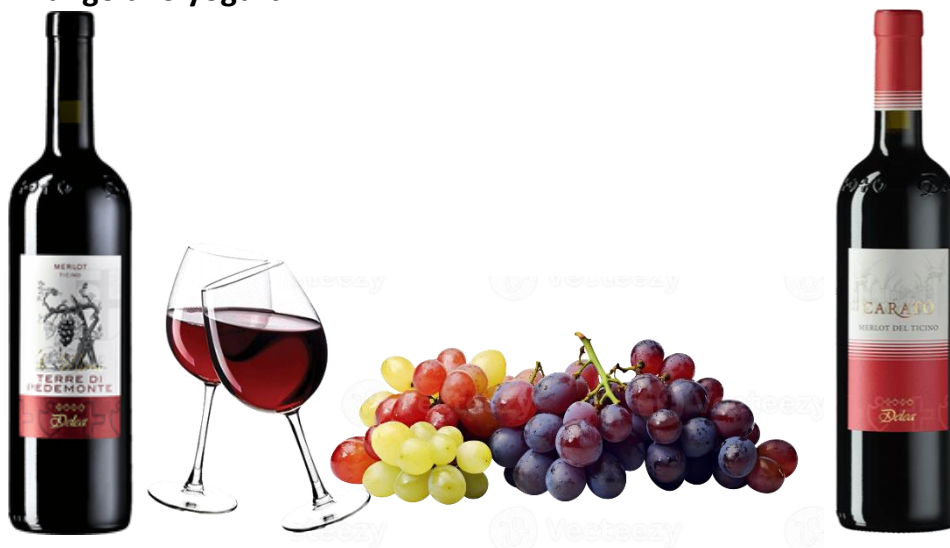
Crema di zucca	CHF 13.-
Gnocchi di zucca alla fonduta tartufata	CHF 18.-/ 24.-
Terrina di capriolo al fegato grasso con Chutney di mele Renette	CHF 26.-
Fegato grasso spadellato all'uva	CHF 26.-
Carpaccio di Fassona Piemontese con gallinacci e scaglie di Grana	CHF 22.-/ 28.-

### *Secondi*

Carré di agnello al timo	CHF 42.-
Scottata di tonno rosso con verdure saltate e patate	CHF 38.-
Omelette alle erbe con verdure	CHF 19.-

### *Dessert e Formaggi*

Crème caramel	CHF 9.50
Bonet all'Amaretto	CHF 9.50
Pere al vino rosso Merlot e gelato alla vaniglia	CHF 9.50
Spuma di mango allo yogurt	CHF 9.50



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 Porz.

Schneidebrett mit Wurstwaare und hausgemachte Pickles	CHF 26.-
Tomaten Carpaccio mit roten Zwiebeln und Kantabrische Sardellen	CHF 22.-
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.-
Bottega 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.

Steinpilze Creme	CHF 13.-
Kürbis Gnocchi mit Fondue 'trifolata' und <i>Bignasco</i> Pfeffer	CHF 18.-/ 24.-
Rehwild Terrine mit Foie Gras und <i>Renette</i> Apfel Chutney	CHF 26.-
Sautierter Foie Gras mit Trauben	CHF 26.-
Fassona Carpaccio mit Pfifferlingen und Grana Splitter	CHF 22.-/ 28.-

### Hauptspeisen

Sautierter roter Thunfisch mit Gemüse und Kartoffeln	CHF 38.-
Omelette mit Kräutern und Gemüse	CHF 19.-

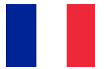
### Dessert und Käse

Crème caramel	CHF 9.50
Bonnet mit Amaretto	CHF 9.50
Birnen mit Rotwein <i>Merlot</i> und Vanilleglace	CHF 9.50
Mango Mousse mit Yogurt	CHF 9.50





# Ristorante Bottega del Vino



## *Les Classiques de la Bottega*

### *Hors d'oeuvres et entrées*

½ Porz.

Plateau de charcuterie avec pickles maison	CHF 26.-
Carpaccio de tomates avec oignons rouges et anchois de la Cantabrique	CHF 22.-
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 Cèpes	CHF 13.-
Gnocchi de courge avec fondé 'trifolata' et poivre de <i>Bignasco</i>	CHF 18.-/ 24.-
Terrine de cheveruil avec foie gras et chutney de pommes <i>Renette</i>	CHF 26.-
Foie gras poêlé avec raisins	CHF 26.-
Carpaccio de Fassona avec chanterelles et Grana	CHF 22.-/ 28.-

### *Plats principaux*

Thon rouge poêlé avec legumes et pommes de terre	CHF 38.-
Omelette avec herbes et 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
Mousse de mangue avec yogurt	CHF 9.50





# Ristorante Bottega del Vino



## *Bottega Classics*

### *Starters and firsts*

½ Porz.

Cured meat platter with home-made pickles	CHF 26.-
Tomatoe Carpaccio with red onions and Cantabrian anchovies	CHF 22.-
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.

Ceps (boletus) cream soup	CHF 13.-
Pumpkin gnocchi with truffled fondue and <i>Bignasco</i> black pepper	CHF 18.-/ 24.-
Venison terrine with foie gras and Renette apples chutney	CHF 26.-
Sauteed foie gras with grapes	CHF 26.-
Fassona Carpaccio with chanterelles and Grana shavings	CHF 22.-/ 28.-

### Mains

Seared red tunafish with vegetables and potatoes	CHF 38.-
Herb 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
Mango mousse with yogurt	CHF 9.50

