ITA

Menu Bottega del Vino

ANTIPASTI

Crema di funghi porcini		17.-
Tagliere di affettati misti con cipolle borettane	*per 2 persone*	24.-
Acciughe del Cantabrico con pane Vallemaggia e burro		24.-
Lumache alla Bourguignonne		14.-
Carpaccio di Fassona con funghi porcini trifolati		28.-
Fegato grasso spadellato con uva caramellate		27.-
Insalatina di foglie verdi		11.-
Insalata mista di stagione		12.50

PRIMI PIATTI

Raviolini del Plin alla crema di parmigiano o burro e salvia	22.-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con bruschetta sbriciolata	22.-
Gnocchi caserecci al ragù di cinghiale	24.-



Bottega del Vino

Prezzi in CHF, IVA compresa | Preise in CHF, Inkl. MwSt
Prix en CHF, TVA incl. | Prices in VAT incl.

ITA

Menu Bottega del Vino

SECONDI E SPECIALITÀ

Entrecôte Café de Paris con frites	*200 g.*	45.-	*300 g.*	58.-
Tartare di Fassona piemontese				42.-
Hamburger della “Bottega” con frites				28.-
Entrecôte di agnello, salsa allo scalogno, patate e verdure				42-
Filetti di pesce persico al burro e salvia con riso e verdure				40.-
Gamberoni alla griglia con riso e verdure				41.-
Gamberoni Thai al “curry rosso”				32.-

PER COMPLETARE CON GUSTO

Porzione aggiuntiva di frites o verdure	6.-

DESSERT E FORMAGGI

Formaggi misti ticinesi con mostarda di frutta alla grappa	15.-
Affogato al caffè	8.-
Affogato al Whisky | o al Nocino	9.50
Sorbetto all’uva con grappa | al limone con Vodka | frutto della passione e rum	11.-
Mousse al cioccolato nero fondente con il nostro torrone	15.-
Tortino caldo al cioccolato fondente	15.-
Semifreddo al mango	12.-
Budino alla Gianduja	12.-
Panna cotta ai frutti di bosco	12.-

Bottega del Vino

Prezzi in CHF, IVA compresa | Preise in CHF, Inkl. MwSt
Prix en CHF, TVA incl. | Prices in VAT incl.