

Menù Bottega del Vino

VORSPEISEN UND ERSTE GÄNGE

	½ Portion	
Schneidebrett mit Wurstwaare und Borretan-Zwiebeln		25.-
Kürbis Crème mit gerösteten Samen und Balsamico Perlen		16.-
Polenta Kruste mit Schnecken, Steinpilze und Kräuter Sauce		24.-
6 Schnecken à la Bourguignonne		12.-
Fassona Carpaccio mit Artischocken und Grana Splitter	22.-	28.-
Artischocken Salat mit Grana Splitter und Olivenöl Extra-Vergine		19.-
Kastanien Gnocchi mit 'Formagella Käse aus Nante' Sauce und Pepe della Vallemaggia	18.-	24.-
Sautierter Foie Gras mit Trauben und Vecchio Balsamico		26.-
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Bruschetta		20.-
Gemischte grüne Salat		10.-
Gemischte Salat		11.-

HAUPTSPEISEN UND SPEZIALITÄTEN

	200 gr	300 gr
Entrecote Café de Paris mit hausgemachten Pommes	43.-	58.-
Rindstartare Fassona (Rind aus dem Piemont)		41.-
'Bottega Hamburger' mit hausgemachten Pommes		28.-
Sautierter roter Thunfisch mit Gemüse und Kartoffeln		36.-
Hamburger à la Rossini mit Polenta Kruste und Trüffel		45.-
Kalbskotelett mit Artischocken und sautierte Kartoffeln		45.-
Gegrillte Riesengarnelen mit Reis und Gemüse	45.-	
Omelette mit Gemüse		19.-
<i>MIT SCHWARZER SOMMERTRUEFFEL</i>		9.-

Menù Bottega del Vino

DESSERT UND KÄSE

Gemischter Tessiner Käseteller mit Senfrüchen an Grappa	14.-
Vanilleeis mit Nusslikör/ oder mit Whisky	9. ⁵⁰
Traubensorbet mit Grappa/ Zitronensorbet mit Vodka Passionsfruchtsorbet mit Rhum oder Campari	9. ⁵⁰
Crème caramel	9. ⁵⁰
Bonnet mit Amaretto	12.-
Birnen mit Rotwein und Vanilleeis	12.-
Weisses und dunkles (70%) Schokoladenmousse mit hausgemachtes Torrone	14.-
Warmes Schokoladetörtchen	14.-