

Menù Bottega del Vino

VORSPEISEN UND ERSTE GÄNGE

	½ Portion	
Schneidebrett mit Wurstwaare und Chicoréespitzen im Olivenöl		26.-
Artischocken Crème mit croutons		16.-
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.-
Kartoffel Gnocchi mit Butter und Salbei	18.-	24.-
Sautierter Foie Gras mit Äpfeln und Calvados		26.-
Baccalà Klippfischcreme mit croutons und Kräuter		19.-
Mezze Maniche (Pasta) mit Radicchio und <i>Formagella di Nante</i> Fondue	18.-	24.-
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		37.-
Sautierte Tartare (Rind) Conte Rossi (mit oder ohne Ei)		43.-
Lamm Entrecote mit Thymian		42.-
Sautierter Tintenfisch mit Kartoffelpüree und Oliven Öl	37.-	
Gemüse und Kräuter Omelette		19.-

Menù Bottega del Vino

DESSERT UND KÄSE

Gemischter Tessiner Käseteller mit Senffrüchen 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
Crème Brulée mit Grand Marnier	12.-
Birnen und Pflaumen mit Rotwein und Vanilleeis	12.-
Weisses und dunkles (70%) Schokoladenmousse mit hausgemachtes Torrone	14.-
Warmes Schokoladetörtchen	14.-