

# Menu à la carte

- Tartare di "Swiss Black Angus" (120 gr.) con burro d'Alpe e pane tostato **CHF 23.-**
- Prosciutto crudo nostrano con burrata della Latteria del Borgo di Faido e chips di barbabietola **CHF 19.-**
- Insalatina di finocchi con arance, origano fresco e bocconcini di tofu affumicato **CHF 15.-**

---

- Tagliolini freschi al sapore del lago Ceresio con la sua bottarga **CHF 18.-**
- Ravioli artigianali in stile "sablé" con vellutata di broccoletti e cipolla al Merlot **CHF 17.-**
- Risotto con luganighetta nostrana e spaghetti di zuccina mantecato allo zincarlin della Fattoria Vizzardi **CHF 16.-**

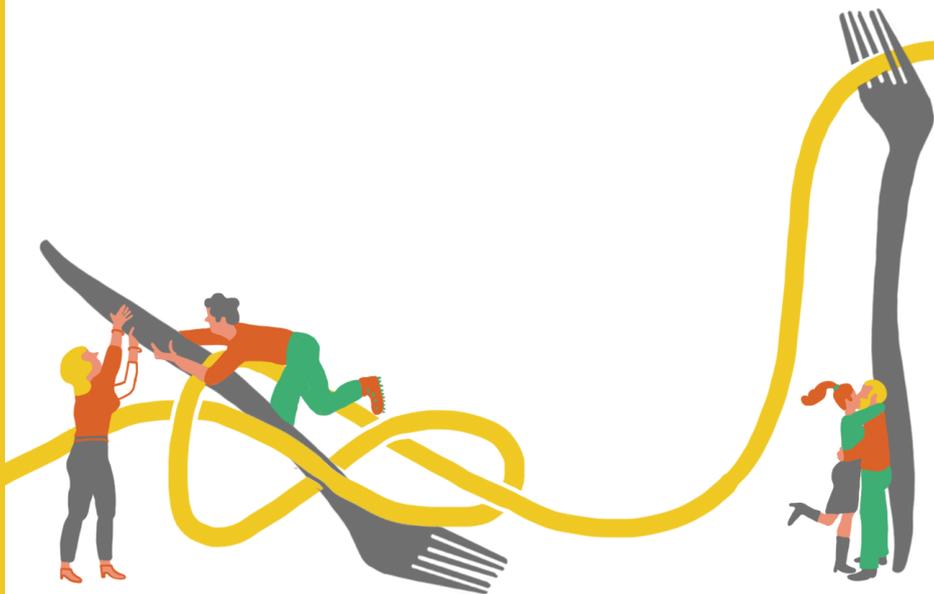
---

- Puntine "Spare Ribs" cotte a bassa temperatura con erbe fresche, salsina al miele nostrano e birra artigianale ticinese. Contorni di stagione **CHF 20.-**
- Entrecôte di Swiss Black Angus agli asparagi e fiocchetti di "Bleu ticinese" della Fattoria al Faggio di Sonvico. Contorni di stagione **CHF 29.-**
- Lucioperca al vapore con verdure miste al profumo di menta e crumble croccante Contorni di stagione **CHF 28.-**

---

- Gelati artigianali (porzione da due palline) **CHF 6.-**
- Torta fatta in casa **CHF 8.-**

Casa del vino Ticino  
6834 Morbio Inferiore  
Via Ghitello 3  
+41 91 695 75 52  
info@casadelvinoticino.ch  
www.casadelvinoticino.ch



Casa del vino **Ticino**