



# Bottega del Vino

## Menù

<b>Tagliere di salumi ticinesi e verdure in agrodolce</b>	<b>CHF 22.00</b>
<i>Tessiner Platte mit Süss-Sauer Gemüse</i>	
<b>Insalata tiepida di polipo ai cannellini</b>	<b>CHF 19.00</b>
<i>Lauwarmer Tintenfisch Salat mit weissen Bohnen</i>	
<b>6 Lumache à la Bourguignonne</b>	<b>CHF 12.00</b>
<i>6 Schnecken à la Bourguignonne</i>	
<b>Crema di asparagi e crostini</b>	<b>CHF 13.50</b>
<i>Spargelcremesuppe mit Croutons</i>	
<b>Gnocchi di patate al ragù di Fassona</b>	<b>CHF 18.00</b>
<i>Frische Kartoffelgnocchi mit Bolognese vom Fassona Rind</i>	
<b>Carpaccio di Fassona con asparagi e grana</b>	<b>CHF 25.00</b>
<i>Carpaccio vom Fassona Rind mit Spargeln und Parmesansplitter</i>	
<b>Fegato grasso spadellato al pepe della Vallemaggia e Vecchio Balsamico</b>	<b>CHF 25.00</b>
<i>Sautierter Fois Gras mit Vallemaggia Pfeffer an Vecchio Balsamico</i>	
<b>Insalata di asparagi e scaglie di grana</b>	<b>CHF 17.00</b>
<i>Artischockensalat mit Parmesansplitter</i>	

## Specialità ~ Spezialitäten

<b>Entrecôte café de Paris con frites fresche</b>	<i>da/bis</i>	<b>CHF 39.00</b>
<i>Entrecôte Café de Paris mit hausgemachten Pommes</i>		
<b>Tartare di manzo di Fassona alla piemontese</b>		<b>CHF 36.00</b>
<i>Rindstartar vom Fassona Rind alla Piemontese</i>		
<b>Hamburger di Fassona e frites</b>		<b>CHF 27.00</b>
<i>Hamburger vom Fassona Rind mit Pommes</i>		
<b>Polipo alla piastra con purea di patate, pomodorini cherry e olive taggiasche</b>		<b>CHF 32.00</b>
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpüree, Cherry Tomaten und Oliven aus Ligurien</i>		
<b>Carrè d'agnello al forno con crosta alle erbe</b>		<b>CHF 39.00</b>
<i>Lammkarree vom Ofen mit Kräuterkruste</i>		