



Ristorante Bottega del Vino



9 Classici della Bottega

Antipasti e Primi

½ Porz.

Tagliere della Bottega con sotto aceti caserecci	CHF 26.-
Acciughe del Cantabrico con pane della Vallemaggia, burro e pomodoro	CHF 24.-
Lumache à la Bourguignonne (6 pezzi)	CHF 13.-
Fegato grasso spadellato al Vecchio Aceto Balsamico	CHF 27.-
Insalata mista di foglie verdi	CHF 11.-
Insalata di mista	CHF 12.-

Secondi

Entrecôte Café de Paris con frites	gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Tartare di manzo di Fassona alla piemontese		CHF 42.-
Hamburger <i>La Bottega</i> e frites		CHF 28.-
Gamberoni alla griglia con riso e verdure		CHF 41.-
Scottata di tonno alla siciliana con patate novelle e verdure		CHF 37.-
Omelette alle verdure		CHF 20.-

Dessert e Formaggi

Formaggi misti ticinesi con mostarda di frutta alla grappa	CHF 14.-
Affogato al Nocino/ al Whisky	CHF 9.50
Affogato al caffè	CHF 8.-
Sorbetto all'uva con Grappa/ al limone con Vodka/ alla passione con Rhum	CHF 9.50
Mousse di cioccolato fondente nero 70% e bianco, con il nostro torrone	CHF 14.-
Tortino al cioccolato caldo guarnito	CHF 14.-

Aggiunte

Porzione di frites fatte in casa o verdure miste	CHF 5.-
Supplemento tartufo nero pregiato	CHF 9.-



Ristorante Bottega del Vino



Le Specialità della Stagione

Antipasti e Primi

½ Porz.

Crema di zucca con semi tostati	CHF 14.-
Terrina di capriolo e foie gras con salsa Cumberland	CHF 23.-
Carpaccio di Fassona con rucola e grana	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin al burro e salvia	CHF 16.-/ 22.-
Gnocchi di zucca con fonduta tartufata e scaglie di tartufo nero	CHF 19.-/ 25.-
Funghi porcini trifolati	CHF 21.-

Secondi

Medaglioni di cervo con porcini, tortino di patate e pepe della Vallemaggia	CHF 46.-
Stroganoff di capriolo con spätzli fatti in casa	CHF 38.-
Salmi di cervo con spätzli fatti in casa	CHF 38.-
Sella di capriolo (su riservazione 2 giorni prima min. 2 p.) p.p.	CHF 65.-

Dessert e Formaggi

Crème caramel	CHF 10.50
Bonet Piemontese	CHF 11.50
Semifreddo ai mirtilli	CHF 10.50
Vermicelles con meringa e gelato	CHF 12.00



Prezzi in CHF, IVA compresa / Preise in CHF, inkl. MwSt./ Prix en CHF, TVA incl./ Prices in CHF, Vat incl.



Ristorante *Bottega del Vino*



Die Bottega Klassiker

Vorspeisen und erste Gänge

½ Port.

Schneidebrett mit Wurstwaare und hausgemachte Pickles	CHF 26.-
Cantabrico Sardellen mit Vallemaggia Brot, Butter und Tomaten	CHF 24.-
Schnecken à la Bourguignonne (6)	CHF 13.-
Sautierter Foie Gras mit <i>Vecchio Balsamico</i> Essig	CHF 27.-
Gemischte grüne Salat	CHF 11.-
Gemischte Salat	CHF 12.-

Hauptspeisen

Entrecôte Café de Paris mit Pommes	gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Rindstartare Fassona (Rind aus dem Piemont)		CHF 42.-
Bottega Hamburger mit Pommes		CHF 28.-
Gegrillte Garnelen mit Gemüse		CHF 41.-
Thunfisch nach Sizilianischer Art mit neuen Kartoffeln und Gemüse		CHF 37.-
Omelette mit Gemüse		CHF 20.-

Dessert und Käse

Gemischter Tessiner Käseteller mit Senfrüchen an Grappa	CHF 14.-
Vanilleeis mit Nussliör/ oder mit Whisky	CHF 9.50
Affogato al caffè	CHF 8.-
Traubensorbet mit Grappa/ Zitronensorbet mit Vodka/	CHF 9.50
Passionsfruchtsorbet mit Rhum	
Weisses und dunkles (70%) Schokoladenmousse mit hausgemachtes <i>Torrone</i>	CHF 14.-
Warmes Schokoladetörtchen	CHF 14.-

Extras

Portion hausgemachte Pommes oder gemischte Gemüse	CHF 5.-
Zusätzlich schwarzem Trüffel	CHF 9.-



Ristorante Bottega del Vino



Saisonale Spezialitäten

Vorspeisen und erste Gänge

½ Port.

Kürbiscreme mit geröstete Kernen	CHF 14.-
Reh-Terrine mit Foie Gras und Cumberland Sauce	CHF 23.-
Carpaccio von Fassona Piemontese mit Rucola und Parmesan	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin mit Butter und Salbei	CHF 16.-/ 22.-
Kürbisgnocchi mit Trüffelcreme und schwarze Trüffel Splitter	CHF 19.-/ 25.-
Sautierte Steinpilze	CHF 21.-

Hauptspeisen

Hirschmedaillons mit Steinpilzen, Kartoffeltörtchen und Vallemaggia Pfeffer	CHF 46.-
Reh-Stroganoff mit hausgemachte Spätzli	CHF 38.-
Hirschragout mit hausgemachte Spätzli	CHF 38.-
Rehsattel (Reservation 2 Tage im Voraus Min. 2 Personen) P.P.	CHF 65.-

Dessert und Käse

Crème Caramel	CHF 10.50
Bonet Piemontese	CHF 11.50
Semifreddo mit Blaubeeren	CHF 10.50
Vermicelles mit Meringuen und Eiscreme	CHF 12.-





Ristorante *Bottega del Vino*



Les Classiques de la Bottega

Hors d'oeuvres et entrées

½ Port.

Plateau de charcuterie avec pickles maison	CHF 26.-
Anchois de la Cantabrique avec pain de la Vallemaggia, beurre et tomates	CHF 24.-
Escargots à la bourguignonne (6)	CHF 13.-
Foie gras poêlé avec <i>Vecchio Balsamico</i>	CHF 27.-
Salade composée verte	CHF 11.-
Salade composée	CHF 12.-

Plats principaux

Entrecôte Café de Paris avec frites	gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Tartare Fassona (boeuf du Piémont)		CHF 42.-
<i>Bottega</i> hamburger avec frites		CHF 28.-
Gambas grillées avec ris et légumes		CHF 41.-
Thon poêlé à la sicilienne avec pommes de terre nouvelles et légumes		CHF 37.-
Omelette avec légumes		CHF 20.-

Desserts et fromages

Sélection de fromages du Tessin avec de la moutarde à la Grappa	CHF 14.-
Glace à la vanille avec liqueur de noix/ au Whisky	CHF 9.50
Glace à la vanille avec café	CHF 8.-
Sorbet aux raisins avec Grappa/ au citron avec Vodka/ au fruit de la passion avec Rhum	CHF 9.50
Mousse au chocolat noir (70%) et blanc avec notre Torrone (nougat)	CHF 14.-
Gateau chaud au chocolat fondant	CHF 14.-

Extras

Portion de frites maison ou de légumes	CHF 5.-
Supplement truffes noir	CHF 9.-



Ristorante Bottega del Vino



Les Spécialités de la Saison

Hors d'oeuvres et entrées

½ Port.

Crème de potiron avec graines grillées	CHF 14.-
Terrine de chevreuil avec foie gras et sauce Cumberland	CHF 23.-
Carpaccio de Fassone avec roquette et parmesan	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin avec beurre et sauge	CHF 16.-/ 22.-
Gnocchi di potiron avec fondue aux truffes et flocons de truffe noir	CHF 19.-/ 25.-
Cèpes sautés	CHF 21.-

Plats principaux

Médallions de cerf avec cèpes, tarte aux pommes de terre et poivre	CHF 46.-
Chevreuil Stroganoff avec Spätzli maison	CHF 38.-
Cerf braisé avec Spätzli maison	CHF 38.-
Selle de chevreuil (sur réservation 2 jours avant, min. 2 personnes) p.p.	CHF 65.-

Desserts et fromages

Crème caramel	CHF 10.50
Bonet Piemontese	CHF 11.50
Parfait aux bleuets	CHF 10.50
Vermicelles avec meringues et glace	CHF 12.-





Ristorante *Bottega del Vino*



Bottega Classics

Starters and firsts

½ Port.

Cured meat platter with home-made pickles	CHF 26.-
Cantabrian anchovies with Valle Maggia bread, butter and tomatoes	CHF 24.-
Snails à la Bourguignonne (6)	CHF 13.-
Sauteed foie gras with <i>Vecchio Balsamico</i> vinegar	CHF 27.-
Mixed green salad	CHF 11.-
Mixed salad	CHF 12.-

Mains

Entrecôte Café de Paris with potato chips gr. 200/ gr. 300	CHF 43.-/ 58.-
Fassona tartare (beef from Piedmont)	CHF 42.-
<i>Bottega</i> hamburger with potato chips	CHF 28.-
Grilled jumbo shrimps with rice and vegetables	CHF 41.-
Sicilian style tuna fish with new potatoes and vegetables	CHF 37.-
Omelette with vegetables	CHF 20.-

Desserts and cheese

Selection of Ticino Alp cheese served with Grappa mustard	CHF 14.-
Vanilla ice-cream with Nocino/ Whisky	CHF 9.50
Affogato (coffee with ice-cream)	CHF 8.-
Grape sorbet with Grappa/ Lemon- with Vodka/	CHF 9.50
Passion fruit with Rhum	
Melting dark (79%) and white chocolate mousse with our torrone (nougat)	CHF 14.-
Warm melting chocolate tart	CHF 14.-

Extras

Portion of home-made potato chips or mixed vegetables	CHF 5.-
Black truffle supplement	CHF 9.-



Ristorante Bottega del Vino



Seasonal Specialties

Starters and firsts

½ Port.

Pumpkin soup with toasted seeds	CHF 14.-
Deer terrine with foie gras and Cumberland sauce	CHF 23.-
Fassona carpaccio with rucola and parmesan shavings	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del Plin with butter and sage	CHF 16.-/ 22.-
Pumpkin gnocchi with truffle cream and black truffle shavings	CHF 19.-/ 25.-
Sautéed porcini mushrooms	CHF 21.-

Mains

Venison medallions with porcini, potato cake and Valle Maggia pepper	CHF 46.-
Deer Stroganoff with home-made spätzli	CHF 38.-
Braised venison with home-made spätzli	CHF 38.-
Deer saddle (to be reserved 2 days ahead min. 2 persons) p.p.	CHF 65.-

Desserts and cheese

Crème caramel	CHF 10.50
Piemont bonet	CHF 11.50
Blueberry parfait	CHF 10.50
Vermicelles (chestnuts) with meringue and ice-cream	CHF 12.-

