



Ristorante Bottega del Vino



9 Classici della Bottega

Antipasti e Primi

½ Porz.

Prosciutto crudo <i>Piora d'Oro</i>	CHF 26.-
Acciughe del Cantabrico con pane della <i>Vallemaggia</i> , burro e pomodoro	CHF 24.-
Lumache à la Bourguignonne (6 pezzi)	CHF 13.-
Fegato grasso spadellato al <i>Vecchio Aceto Balsamico</i>	CHF 27.-
Insalata mista di foglie verdi	CHF 11.-
Insalata di mista	CHF 12.-

Secondi

<i>Entrecôte Café de Paris</i> con frites	gr. 200/ gr. 300	CHF 45.-/ 58.-
Tartare di manzo di <i>Fassona</i> alla piemontese		CHF 42.-
Hamburger <i>La Bottega</i> e frites		CHF 28.-
Gamberoni alla griglia con riso e verdure		CHF 41.-

Dessert e Formaggi

Formaggi misti ticinesi con mostarda di frutta alla <i>Grappa</i>	CHF 14.-
Affogato al <i>Nocino</i> / al <i>Whisky</i>	CHF 9.50
Affogato al caffè	CHF 8.-
Sorbetti all'uva con <i>Grappa</i> / al limone con <i>Vodka</i> / alla passione con <i>Rhum</i>	CHF 10.50
Mousse di cioccolato fondente nero e bianco, con il nostro <i>Torrone</i>	CHF 14.-
Tortino al cioccolato fondente	CHF 14.-

Aggiunte

Porzione di frites fatte in casa o verdure miste	CHF 6.-
--	---------



Ristorante *Bottega del Vino*



Le Specialità della Stagione

Antipasti e Primi

½ Porz.

Crema di asparagi con quenelle di luccio del <i>Lago Maggiore</i>	CHF 17.-
Carpaccio di <i>Fassona</i> con asparagi e scaglie di grana	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del <i>Plin</i> alla crema di Parmigiano	CHF 18.-/ 23.-
Spghettino piccante alla bruschetta con acciughe	CHF 22.-
Insalata di asparagi e acciughe	CHF 19.-

Secondi

Petto d'anatra all'arancia	CHF 39.-
Polipo in umido con patate e ceci	CHF 32.-
Hamburger di <i>Fassona</i> alla <i>Bismark</i>	CHF 36.-
Omelette alle verdure	CHF 19.-

Dessert e Formaggi

Crème caramel	CHF 10.50
Semifreddo al torrone con arance caramellate al <i>Gran Marnier</i>	CHF 12.50
Panna cotta al mango	CHF 11.50





Ristorante *Bottega del Vino*



Die Bottega Klassiker

Vorspeisen und erste Gänge

½ Port.

Prosciutto crudo <i>Piora d'Oro</i>	CHF 26.-
Cantabrico Sardellen mit <i>Vallemaggia</i> Brot, Butter und Tomaten	CHF 24.-
Schnecken à la Bourguignonne (6)	CHF 13.-
Sautierter <i>Foie Gras</i> mit <i>Vecchio Balsamico</i> Essig	CHF 27.-
Gemischte grüne Salat	CHF 11.-
Gemischte Salat	CHF 12.-

Hauptspeisen

<i>Entrecôte Café de Paris</i> mit Pommes	gr. 200/ gr. 300	CHF 45.-/ 58.-
Rindstartare <i>Fassona</i> (Rind aus dem Piemont)		CHF 42.-
<i>Bottega</i> Hamburger mit Pommes		CHF 28.-
Gegrillte Garnelen mit Gemüse		CHF 41.-

Dessert und Käse

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

Extras

Portion hausgemachte Pommes oder gemischte Gemüse	CHF 6.-
---	---------



Ristorante *Bottega del Vino*



Saisonale Spezialitäten

Vorspeisen und erste Gänge

½ Port.

Spargel Creme mit <i>Lago Maggiore</i> Zander Quenelle	CHF 17.-
Carpaccio von <i>Fassona Piemontese</i> mit Spargeln und Grana	CHF 22.-/ 28.-
<i>Ravioli del Plin</i> mit Parmesancreme	CHF 18.-/ 23.-
Würzige <i>Spaghettoni</i> mit Bruschetta und Sardellen	CHF 22.-
Spargelsalat mit Sardellen	CHF 19.-

Hauptspeisen

Ente à l'Orange	CHF 32.-
Gedünsteter Oktopus mit Kartoffeln und Kirchererbsen	CHF 29.-
<i>Bismark Fassona</i> Hamburger	CHF 36.-
Omelette mit Gemüse	CHF 19.-

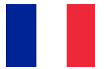
Dessert und Käse

<i>Crème Caramel</i>	CHF 10.50
Nougat <i>Semifreddo</i> mit caramelisierte Orangen und <i>Gran Marnier</i>	CHF 12.50
<i>Panna Cotta</i> mit Mango	CHF 11.50





Ristorante *Bottega del Vino*



Les Classiques de la Bottega

Hors d'oeuvres et entrées

½ Port.

Prosciutto crudo <i>Piora d'Oro</i>	CHF 26.-
Anchois de la Cantabrique avec pain de la <i>Vallemaggia</i> , 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 45.-/ 58.-
Tartare <i>Fassona</i> (boeuf du Piémont)		CHF 42.-
<i>Bottega</i> hamburger avec frites		CHF 28.-
Gambas grillées avec ris et légumes		CHF 41.-

Desserts et fromages

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

Extras

Portion de frites maison ou de légumes	CHF 6.-
--	---------



Ristorante Bottega del Vino



Les Spécialités de la Saison

Hors d'oeuvres et entrées

½ Port.

Crème d'asperges avec quenelle de sandre du <i>Lago Maggiore</i>	CHF 17.-
Carpaccio de <i>Fassona</i> avec asperges et Grana	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del <i>Plin</i> avec crème de Parmesan	CHF 18.-/ 23.-
Spaghettono épicée avec <i>bruschetta</i> et anchois	CHF 22.-
Salade d'asperges avec anchois	CHF 19.-

Plats principaux

Magret de canard à l'orange	CHF 39.-
Poulpe cuit à l'étouffée avec pommes de terre et pois chiches	CHF 29.-
Hamburger de <i>Fassona</i> à la <i>Bismark</i>	CHF 36.-
Omelette avec légumes	CHF 19.-

Desserts et fromages

Crème caramel	CHF 10.50
<i>Semifreddo</i> au nougat avec oranges caramélisées et Gran Marnier	CHF 12.50
<i>Panna cotta</i> à la mangue	CHF 11.50



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



Ristorante *Bottega del Vino*



Bottega Classics

Starters and firsts

½ Port.

Prosciutto crudo <i>Piora d'Oro</i>	CHF 26.-
Cantabrian anchovies with Valle Maggia bread, butter and tomatoes	CHF 24.-
Snails à la Bourguignonne (6)	CHF 13.-
Sauteed <i>foie gras</i> with <i>Vecchio Balsamico</i> vinegar	CHF 27.-
Mixed green salad	CHF 11.-
Mixed salad	CHF 12.-

Mains

<i>Entrecôte Café de Paris</i> with potato chips gr. 200/ gr. 300	CHF 45.-/ 58.-
<i>Fassona</i> tartare (beef from Piedmont)	CHF 42.-
<i>Bottega</i> hamburger with potato chips	CHF 28.-
Grilled jumbo shrimps with rice and vegetables	CHF 41.-

Desserts and cheese

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

Extras

Portion of home-made potato chips or mixed vegetables	CHF 6.-
---	---------



Ristorante Bottega del Vino



Seasonal Specialties

Starters and firsts

½ Port.

Asparagus cream soup with <i>Lake Maggiore zander quenelle</i>	CHF 17.-
<i>Fassona</i> Carpaccio with asparagus and Grana	CHF 22.-/ 28.-
Ravioli del <i>Plin</i> with Parmesan cream sauce	CHF 18.-/ 23.-
Spicy <i>Spaghettono</i> with <i>Bruschetta</i> and anchovies	CHF 22.-
Asparagus salad with anchovies	CHF 19.-

Mains

Duck breast with orange sauce	CHF 39.-
Stewed octopus with potatoes and chickpeas	CHF 29.-
<i>Fassona</i> Hamburger à la <i>Bismark</i>	CHF 36.-
Omelette with vegetables	CHF 19.-

Desserts and cheese

<i>Crème caramel</i>	CHF 10.50
Nougat <i>semifreddo</i> with caramelized oranges and <i>Gran Marnier</i>	CHF 12.50
<i>Panna cotta</i> with mango	CHF 11.50

