

# Casa del vino **Ticino**

lo chef a novembre vi propone

Millefoglie con verdure di stagione e funghi	CHF 16.00
Involentino di verza ripieno con luganighetta del pin, carne di vitello e castagne	CHF 18.00
Insalatina di carciofi freschi e sbrinz stagionato	CHF 17.00
Vellutata di zucca con croccante di pancetta e finocchi	CHF 15.00
Risotto "Loto" dei Terreni alla Maggia ai carciofi mantecato al "Giumello" dell'Azienda Agraria di Mezzana	CHF 17.00
Ravioli artigianali con fonduta di "Bleu ticinese" della Fattoria del Faggio di Sonvico e castagne	CHF 18.00
Tagliatelle artigianali alla trevisana e Merlot con bocconcini di lucioperca	CHF 19.00
Guancette di maiale al Merlot con crostone di polenta	CHF 23.00
Entrecôte di manzo Swiss Black Angus con cipolla caramellata e Bleu ticinese	CHF 29.00
Lucioperca gratinato con profumo di mandarino, con patate e verdure di stagione	CHF 28.00
Torta fatta in casa	CHF 8.00
Gelati e sorbetti artigianali (porzione con due palline)	CHF 6.00

La provenienza della nostra carne è rigorosamente svizzera (TI)  
Per informazioni riguardanti gli allergeni rivolgersi al personale

