

# TICINO

POP-UP WEEK AU BISTROT ! *d'inspiration tessinoise* DU 11 AU 15 MARS 2025

## ANTIPAST

Tagliere misto del salumificio del Castello  
assortiment de charcuteries tessinoises

// 20.- pour 2 personnes // 32.- pour 3 et +

Salade verte & crudités // 8.-

Luccio-perca in carpion // 20.-

filet de brochet mariné aux légumes et vinaigre

Insalata e büscion da càvra // 14.-

salade verte et fromage de chèvre

## BURGER

Burger di luganiga & formagella // 28.-

burger de saucisse à rôtir, tomme tessinoise et  
oignons caramélisés, servi avec frites gourmandes

## RISÒTT *che bun!*



Risòtt al zafran e zincarlin // 28.-

risotto au safran et fromage affiné au vin blanc et épices

Risòtt al merlot e luganighetta // 30.-

risotto au merlot et saucisse à rôtir

## PÜLENTA *tradizionala*

Brasàa // 35.-

rôti de boeuf braisé

Conili // 38.-

rôti de lapin, sauce légère

Formagella // 30.-

tomme tessinoise

Tartare de bœuf  
Epis Taff'

// 34.- (180gr)

// 42.- (250gr)

servi avec pain  
toasté et frites

## CARTE DES VINS *voyage dans les vignobles tessinois*

### Vins blancs

Bianco di Tambo · Tamborini *merlot*

6.- 10 cl // 39.- 75 cl

Alma · Azienda Agricola Bianchi *johanniter et solaris*

8.- 10 cl // 56.- 75 cl

None · Azienda Agricola Bianchi *solaris*

9.- 10 cl // 62.- 75 cl

### Vin rosé

L'Osé · Tamborini *merlot*

7.- 10 cl // 42.- 75 cl

### Vins rouges

La Crus · Parravicini *merlot*

7.- 10 cl // 30.- 50 cl // 42.- 75 cl

Passo di Tambo · Tamborini *merlot*

8.- 10 cl // 48.- 75 cl

Ligornetto · Vinatierri *merlot*

14.- 10 cl // 96.- 75 cl // 180.- 150 cl magnum

Piaz Syrah · Azienda Agricola Bianchi *syras*

13.- 10 cl // 90.- 75 cl

Costamagna Riserva · Tamborini *merlot*

17.- 10 cl // 106.- 75

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.