

TICINO

POP-UP WEEK AU BISTROT ! *d'inspiration tessinoise* DU 18 AU 22 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 *syrah* 13.- 10 cl // 90.- 75 cl

Costamagna Riserva · Tamborini *merlot* 17.- 10 cl // 106.- 75 cl