

# TICINO

POP-UP WEEK AU BISTROT ! *d'inspiration tessinoise* DU 7 AU 11 AVRIL 2026

## ANTIPAST

Tagliere di formaggi della  
Valle du Mugello // 22.-

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

## RISOTT *che bun!*

Risott aux asperges // 28.-

Risott al merlot e luganighetta // 30.-  
risotto au merlot et saucisse à rôtir

## GNOCCHI *fatti maison*

alla barbabietola // 28.-  
à la betterave, servis avec du fromage fondu et des noix

## PÜLENTA *tradizionala*

Brasàa // 35.-  
rôti de boeuf braisé

Luganiga // 38.-  
saucisse à rôtir traditionnelle  
et sauce aux oignons

Funghi porcini // 30.-  
aux bolets

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 · Vinattieri *merlot*

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

Piaz Syrah · Azienda Agricola Bianchi *syrah*

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

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