

TICINO

POP-UP WEEK IM BISTROT ! *nach dem Tessin inspiriert* 7.-11. APRIL

ANTIPAST

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

Tagliere misto del salumificio del Castello
Auswahl an Tessiner Wurstspezialitäten

// 20.- für 2 Personen // 32.- für 3 und mehr

Blattsalat & Rohkost // 8.- 🌿 🍷

Luccioerperca in carpion // 20.-
Hechtfilet, mariniert mit Gemüse und Essig

Insalata e büscion da càvra // 14.- 🌿 🍷
Grüner Salat und Ziegenkäse

BURGER

Burger di luganiga & formagella // 28.-

Burger mit Bratwurst, Tessiner Tomme und
karamellisierten Zwiebeln, serviert mit knusprigen
Pommes frites

WEINKARTE *Reise in die Tessiner Weinländer*

Weisswein

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

Rosé Wein

L'Osé · Tamborini *merlot* 7.- 10 cl // 42.- 75 cl

Rotwein

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

RISÒTT *che bun!*

Spargel Risött // 28.- 🌿 🍷

Risött al merlot e luganighetta // 30.- 🍷
risotto mit Merlot und Bratwurst

GNOCCHI *hausgemacht*

alla barbabietola // 28.- 🌿
mit roter Bete, serviert mit geschmolzenem Käse und
Nüssen

PÜLENTA *tradizionala*

Brasàa // 35.- 🍷
geschmorter Rindsbraten

Luganiga // 38.- 🍷
traditionelle Bratwurst und Zwie-
belsauce

Funghi porcini // 30.- 🌿 🍷
mit Steinpilzen

Rindstatar
Epis Taff'
// 34.- (180gr)
// 42.- (250gr)
serviert mit
getoastetem Brot
und Pommes