

WineBar



vineria ticinese



COMPONI IL TAGLIERE SCEGLI I TUOI ASSAGGI



I SALUMI

I SALAMETTI	6.50 pz.		
Salametto nostrano del Giorgio Campora		Prosciutto crudo d'Alpe Piora 16 mesi	4.20
Salametto di Cinghiale del salumificio Castello		Prosciutto crudo San Pietro 18 mesi	4.50
Salametto di Cervo del salumificio Castello		Salame Castelli di Bellinzona	3.50
		Carne secca dei Grigioni <small>Slow Food CI</small>	5.20
		Coppa nostrana	3.50
		Lardo venato del Ticino	3.50
Mortadella di fegato cruda stagionata 6 mesi			3.50
Mortadella Gran Selezione a lenta cottura			3.50

I TAGLIERI

TAGLIERE MISTO di salumi e formaggi (Min. 2 pers.) Nostra selezione di 4 salumi e 4 formaggi	34.50
GRAN TAGLIERE Misto di salumi e formaggi (Min. 2 pers.) Nostra selezione di 6 salumi e 6 formaggi	42.50

I FORMAGGI

I FRESCHI TICINESI

Büscion della Valle di Muggio	6.00
Zincarlin	7.00
Zincarlin della Val da Mücc ' <small>Lavorato e stagionato per due mesi con vino bianco secondo antiche tradizioni</small>	3.d.

DALLE ALPI TICINESI

Piora 16 mesi	6.50
Sorescia 3/6 mesi	3.50
Cristallina 3/6 mesi	3.50

DALLE VALLI TICINESI

Blenio formaggella 3 mesi	2.50
Bedretto 3 mesi	2.50



IN GIRO PER LA SVIZZERA

Gruyère Grand affinage 22 mesi		Jersey blu erborinato dolce	
Freiburg	4.50	St. Gallen	4.50
Sbrinz d'alpeggio 33 mesi		Vacherin Mont-d'Or Aop	
Schwyz	5.00	Vaud	3.50
Urnäscher Weinmutschli		Tete De Moin	
Appenzeller	3.50	Jura	2.50
Hornukuhkäse aromatico			
Appenzeller	2.50		

I NOSTRI SALUMI E FORMAGGI SONO SEMPRE ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA CALDA E DA CONFETTURE

SFIZI E CROSTINI

PANE & SALAME	8.50
CROSTINO CON STRACCIATELLA ACCIUGHE DEL CANTABRICO (2 PZ.)	5.50
CROSTINO CRUDO D'ALPE DI PIORA E FORMAGGELLA (2 PZ.)	7.50
BRUSCHETTE CON POMODORINO, OLIVE E BASILICO (3 PZ.)	5.50

LE QUICHE

(TRANCIO)

LORRAINE	7.50
ALLE VERDURE CAMPESTRI	7.50
AL SALMONE AFFUMICATO	8.50
AL FORMAGGIO DELLE ALPI TICINESI	8.50

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse.

Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze alimentari**. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del pesce può consultare la lista esposta oppure può richiederla ai nostri collaboratori di sala. Essendo prodotti artigianali nostrani svizzeri non sempre possono essere disponibili, verificare col personale di sala.

Wine Bar