

# I carciofi



*Carpaccio di bresaola con burratina e scaglie di carciofi fritti* 25.-  
*Dressato con olio, limone e frutti rossi*

*Fagottini di sfoglia con carciofi e Gruyère* 19.-  
*Serviti con bouquet di insalata mista, salsa allo yogurt greco ed erba cipollina*

*Risotto ai carciofi mantecato al taleggio,  
burro d'alpe, nocciole tostate e zeste di arancia* 26.-

*Fusilli alla carbonara di carciofi e luganighetta* 23.-  
*Serviti con guanciale croccante e carciofi fritti*

*Involtini gratinati con carciofi, edamer e prosciutto cotto* 27.-  
*Serviti con patate al rosmarino e verdure miste*

*Tataki di tonno al sesamo su trifolata di carciofi* 34.-  
*Servito con patate al forno e salsa di soia*

## *Abbinamento:*

**Vinattieri bianco Ticino DOC, affinato in barrique**

**Origine:** Ligornetto, Svizzera

**Vitigni:** Chardonnay, sauvignon blanc

**Alcool:** 14.5%

Il Vinattieri Bianco Ticino DOC è un elegante blend di Sauvignon Blanc e Chardonnay, fresco e strutturato, con aromi esotici e note di mela cotogna, affinato 9 mesi in rovere. Versatile e armonioso, accompagna perfettamente asparagi, pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

**Bicchiere da 1dl a soli CHF 9.50**

**Caraffa da 0.5l a soli CHF 46.-**

**Bottiglia da 75cl a soli CHF 62.-**



*Le nostre carni di manzo, vitello, maiale, il pollame e selvaggina, provengono da CH / IT / FR / DE / AR / AT / NZ / IE / PL*

*I nostri pesci provengono da CH / IT / FR / DE / AR / AT / NZ / NC*

*Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale*

*I prezzi si intendono in franchi svizzeri (CHF) IVA compresa, Cambio Franco / Euro 1:1*