



*PROPOSTE MENU  
PER I VOSTRI BANCHETTI*

MENU A

Carpaccio di pera con rucola, pomodoro, parmigiano  
e gamberi alla griglia, conditi con olio di oliva e limone

\*\*\*

Risotto con verdure di stagione o funghi misti

\*\*\*

Filetto di rana pescatrice al forno con funghi trifolati,  
salsa al burro bianco

\*\*\*

Filetto di maiale con salsa al gorgonzola, purea di patate e spinaci

\*\*\*

Strudel di mela, salsa alla vaniglia

MENU B

Carpaccio di tonno e tartare di salmone al pepe rosa,  
crema di piselli

\*\*\*

Cannelloni ripieni di carne, uova e mozzarella

\*\*\*

Ippoglosso alla mediterranea

\*\*\*

Costolette di agnello alla senape e tre pepi con patate e verdure

\*\*\*

Tortino di mela al calvados con salsa vaniglia gelato vaniglia

MENU C

Astice alla catalana tiepida  
con patate, cipolle, pomodoro e olive

\*\*\*

Gnocchi di patate all'aglio orsino e scaloppa di fegato d'oca

\*\*\*

Filetto di branzino al verde, gratinato con zucchine basilico e pistacchio,  
con panzanella e burrata

\*\*\*

Piccata di vitello con risotto oppure patate gratinate e spinaci

\*\*\*

Mousse di cioccolato bianco e nero, frutto della passione e lamponi

#### MENU D

Insalata di mare su letto di rucola, granita al sacke

\*\*\*

Truffoli mare e monti con vongole e funghi

\*\*\*

Astice gratinato alla Thermidor con spinaci

\*\*\*

Cappello di prete con patate in cartoccio panna acida verdure gratinate

\*\*\*

Carpaccio di ananas con salsa caramello e ginger, sorbetto limone

#### MENU H

Terrina di fegato d'oca con salsa agrodolce e pan brioche

\*\*\*

Paccheri con chele di granchio oppure astice, pomodoro e basilico

\*\*\*

Filetto di rombo al vapore, burro e capperi

\*\*\*

Arrosti di vitello spalla prosciutto, carrè,  
con patate alla lionese e verdure alla griglia

\*\*\*

Insalata di arance marinate con sorbetto al limone

#### MENU F

Prosciutto crudo di San Daniele con melone

\*\*\*

Pasta con gamberi, pomodorini e basilico

\*\*\*

Sformato di orata alla mediterranea con capperi e olive

\*\*\*

Scaloppina di vitello con salsa alle spugnone, riso all'aglio orsino

\*\*\*

Tortino al cioccolato con frutta e gelato all'amarena

#### MENU G

Carpaccio di bresaola con rucola, parmigiano, olio d'oliva e limone

\*\*\*

Crespelle di ricotta e spinaci al forno gratinati

\*\*\*

Gamberoni agrodolci con funghi piccanti

\*\*\*

Magatello alla genovese con piselli e carote

\*\*\*

Formaggio assortito misto,  
con miele marmellate e salse agrodolci, con pane alle noci

\*\*\*

Bianco mangiare con cuore di mango mela renetta

I nostri menu vengono sempre personalizzati in base alle occasioni e le esigenze della clientela

Il prezzo può variare a secondo del prodotto e dal numero delle portate

Prezzo del menu:

Tre portate da Chf. 59.00

Quattro portate da: Chf. 79.00

Cinque portate da Chf. 95.00

Sei portate da Chf. 105.00

Possibilità di avere un forfait con incluso aperitivo con stuzzichini, menù a 4 portate e bibite incluse a fr. 100.00 per persona