

PROPOSTE MENU BANCHETTI

MENU N°1 à CHF 35.-

Tortelloni di ricotta, radicchio e noci
al burro spumeggiante e timo

Coscia di coniglio al vino rosso e funghi
Purè di patate e carote glassate
Fagiolini allo speck

Cocktail di frutta con sorbetto al lime

MENU N° 2 à CHF 40.-

Insalatina di asparagi con mousse di formaggio
di capra al miele e prosciutto crudo Pioradoro

Saltimbocca alla crema e rosmarino
con risottino al giallo zafferano

Tris di sorbetti con i suoi frutti
e coulis di fragole

MENU N°3 à CHF 43.-

Terrina di vitello in crosta
Bruschetta al lardo e pomodorini,
insalata di formentino, avocado e arance

Filetto di maiale farcito in crosta croccante
Salsa al Madeira
Patata al cartoccio

Ventaglio di zucchine e carote tornite

Sfogliatina alle mele con gelato alla vaniglia

MENU N°4 à CHF 47.-

Tagliata di salumi della Regione
(crudo, salametti, coppa, carne secca, lardo)
con sformatino di formaggio dell'Alpe

Ossobuco di vitello in gremolata
con polenta rustica dei mulini ticinesi

Torta al kirsch

PROPOSTE MENU BANCHETTI

MENU N°5 à CHF 52.-

Carpaccio di pesce spada affumicato
e cocktail di gamberi e ananas in salsa aurora

Lasagnette alle piccole verdure
con salsa al passato di pomodoro e rucola fritta

Costoletta di vitello in salsa al vino rosso e il suo midollo

Purè di carote

Broccoli alle mandorle

Patata duchessa

Semifreddo al torroncino con coulis al cioccolato e spiedino di fragole

MENU N°6 à CHF 55.-

*Terrina di vitello alle spugnole con pan brioché
Involtino di bresaola al caprino e pesto di rucola
Insalatina di avocado e sedano
con gamberoni tiepidi all'olio e limone*

*Risottino al prosecco e fonduta al formaggio
con cialda croccante al Parmigiano*

Cosciotto di maiale alle erbe aromatiche glassato al forno

Salsa al vino rosso

Patate novelle al timo

Fagiolini in mantello

Carote alla menta

Ananas caramellato con crema al cocco e sorbetto al limone

MENU N° 7 à CHF 60.-

Prosciutto crudo Pioradoro

con insalata di formentino alle pere e Parmigiano

Mousse di anatra al tartufo nero con marmellata di ribes

Carpaccio di manzo marinato con sedano e caprino

Tartare di salmone alla mela verde e zenzero in agrodolce

Tortellone di ricotta e spinaci al burro nocciola e timo

Risottino alle piccole verdure mantecato al mascarpone

Filetto di maiale farcito in pasta croccante

Salsa ai funghi

Patata fondente

Ventaglio di zucchine

Pomodorini profumati alle erbe

Crêpes ai frutti di bosco con gelato alla crema

I prezzi si intendono per persona ed includono servizio ed IVA

PROPOSTE MENU BANCHETTI

MENU N°8 à CHF 66.-

*Millefoglie di bresaola alla mozzarella
con insalatina di crescione al balsamico
Culatello nostrano con focaccia al rosmarino
Carpaccio di pesce spada agli agrumi e frittatina alla cipollina
Timballo di Waldorf con mele e noci*

*Lasagnette vegetariane con crema allo zafferano e porri croccanti
Risottino allo champagne e salmone*

*Fricandeau di vitello e roast-beef di manzo al sale rosa
Salsa al vino bianco e rosmarino
Ventaglio di patate al forno
Pomodoro provenzale
Fiori di broccoli alle mandorle*

*Soufflé al cioccolato con perla fondente
e crema alla vaniglia*

MENU N°9 à CHF 73.-

*Ventaglio di prosciutto crudo di Parma con perle di melone
Lardo di Patanegra al pepe rosa e balsamico con biscotti salati
Noci di capesante saltate con mandorle
all'aceto di mele su insalatina croccante
Involtino di salmone e gambero in salsa guacamole*

*Raviolone ripieno al taleggio e trevisana con salsa besciamella
Fagottino di magro con salsa leggera al pomodoro*

*Carrè di vitello cotto a bassa temperatura
e gratinato al forno
Salsa al Merlot ticinese
Patate gratinate al gruviera
Asparagi al burro
Flan alle carote*

*Sfogliatina alla crema pasticceria e panna
con fragole alla menta*

PROPOSTE MENU BANCHETTI

MENU N° 10 à CHF 80.-

Terrina di salmone e sogliola all'aneto con salsa allo yogurt
Tartare di tonno con avocado ed erba cipollina
Insalata di gamberoni e trota affumicata in olio e frutti della passione
Timballo di legumi alla russa con uova e prosciutto crudo Pioradoro

Risotto allo champagne con biscotto al parmigiano
Lasagnette gratinate ai funghi e radicchio rosso di Chioggia

Filetto di rombo su crema di patate viola e perle di verdure

Controfiletto di manzo marinato alle erbe al sale rosa
Salsa Béarnaise
Patate ripiene "Suzette"
Flan di broccoli
Timballo di melanzane

Semifreddo al torroncino con coulis al cioccolato

MENU N°11 à CHF 90.-

Tartare di manzo con fonduta al parmigiano e rucola fritta
Culatello di Zibello con grissini e burrata
Salmone marinato agli agrumi e basilico con toast al burro
Rosa di branzino tiepido al pepe rosa e pesto leggero ai pomodorini

Raviolo aperto agli asparagi, funghi, o carciofi
(secondo la stagione)

Trancio di ombrina in crosta di pane e paté di olive nere

Sorbetto mantecato al limone verde e menta

Filetto di manzo alla Wellington
Salsa al tartufo nero
Patata duchessa
Timballo di spinaci ai pinoli
Cavolfiore Mornay

Crumble al mascarpone e frutti di bosco
con crema alla vaniglia e cioccolato