



HOTEL RISTORANTE  
**iGRAPPOLI**

# Wedding il giorno più bello

“

In una cornice naturale di grande fascino, renderemo indimenticabile il vostro momento più importante.

Iniziate a iGrappoli il viaggio di una vita insieme: da noi il giorno più bello diventerà il ricordo più dolce.

”



# Organizziamo il vostro matrimonio da sogno

---



Cari sposi, lo staff del ristorante iGrappoli vi aspetta in una location immersa nella natura dove il senso dell'ospitalità, la **cura del servizio** del maître Rafael Sanchez e la **grande cucina** dello chef Luca Pari, vi regaleranno una cerimonia di grande fascino.

Per garantire l'unicità e la riservatezza delle vostre Nozze ospitiamo **un solo matrimonio al giorno** senza limiti di orario.

## La nostra cucina: un viaggio nei sapori

Materie prime selezionate, ricette tradizionali e specialità ticinesi reinterpretate con stile innovativo e presentate con grande raffinatezza.

Professionalità, esperienza e attenzione al dettaglio rendono la cucina de iGrappoli un'esperienza unica.

**Ogni proposta di menu e forfait è ampiamente personalizzabile** secondo i vostri desideri.

Affidatevi al nostro staff: saremo lieti di ascoltare le vostre richieste e felici di soddisfare ogni esigenza per organizzare e realizzare il banchetto nuziale dei vostri sogni.

Secondo la stagione e su richiesta organizziamo diverse formule di rinfresco con grigliata o pranzo dinamico con la scelta di alcune portate a buffet (ad esempio antipasti e/o dessert).

## La nostra assistenza professionale

La grande esperienza del nostro staff è garanzia per il successo del vostro ricevimento di nozze. Una consulenza continua e personalizzata vi accompagnerà dalla scelta del menu fino al taglio della torta, per farvi vivere il giorno più bello della vita in completo relax.





## I nostri partner

L'hotel Ristorante iGrappoli si avvale della collaborazione di partner professionisti con i quali ha stretto nel tempo un rapporto di fiducia.

Musicisti, fotografi, decoratori floreali e consulenti creativi per matrimoni a tema sono a vostra disposizione per preventivi personalizzati.

## La nostra struttura: accoglienza e servizi

La struttura dell'Hotel Ristorante iGrappoli accoglie matrimoni fino a 140 persone.

Agli ospiti che arrivano da lontano o che desiderano pernottare presso di noi dopo il rinfresco riserviamo volentieri camere e bungalow a prezzi speciali.

La nostra struttura dispone di un ampio parcheggio, è accessibile alle persone con mobilità ridotta ed è sicura e tranquilla anche per i nostri ospiti più piccoli.

- Bar all'aperto nella corte dell'albergo
- Terrazza immersa nel verde ideale per aperitivo e taglio torta
- Piscina di 25 x 15 m e piscina per bambini separata
- Parco giochi all'aperto
- Spazi di svago e sale giochi per piccoli e grandi
- Nozze a bordo piscina con grande gazebo (preventivo personalizzato)



# Proposta menu Rosa

---

CHF

55.-



## Antipasti

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

## Primi piatti

Risottino al prosecco e fonduta al formaggio  
con cialda croccante al parmigiano

## Secondi piatti e contorno

Cosciotto di maiale alle erbe aromatiche glassato al forno

Salsa al vino rosso  
Patate novelle al timo  
Fagiolini in mantello  
Carote alla menta

## Dessert

Ananas caramellato con crema al cocco  
e sorbetto al limone

# Proposta menu Camelia

---

CHF

60.-



## Antipasti

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

## Primi piatti

Tortellone di ricotta e spinaci al burro nocciola e timo

Risottino alle piccole verdure mantecato al mascarpone

## Secondi piatti e contorno

Filetto di maiale farcito in pasta croccante

Salsa ai funghi  
Patata fondente  
Ventaglio di zucchine  
Pomodorini profumati alle erbe

## Dessert

Crêpes ai frutti di bosco con gelato alla crema

# Proposta menu Dalia

---

CHF

66.-



## Antipasti

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

## Primi piatti

Lasagnette vegetariane con crema allo zafferano e porri croccanti

Risottino allo champagne e salmone

## Secondi piatti e contorno

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

## Dessert

Soufflé al cioccolato con perla fondente  
e crema alla vaniglia

# Proposta menu Magnolia

CHF

75.-



## Antipasti

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

Involentino di salmone e gambero in salsa guacamole

## Primi piatti

Raviolone ripieno al taleggio e trevisana  
con salsa besciamella

Fagottino di magro con salsa leggera al pomodoro

## Secondi piatti e contorno

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

## Dessert

Sfogliatina alla crema pasticcera e panna  
con fragole alla menta

# Proposta menu Giglio

---

CHF

80.-



## Antipasti

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

## Primi piatti

Risotto allo champagne con biscotto al parmigiano

Lasagnette gratinate ai funghi e radicchio rosso di Chioggia

## Secondi piatti e contorno

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

\*\*\*

Controfiletto di manzo marinato alle erbe al sale rosa  
Salsa bernese

Patate ripiene Susette

Flan di broccoli

Timballo di melanzane

## Dessert

Semifreddo al torroncino con coulis al cioccolato



# Proposta menu Orchidea

---

CHF

90.-



## Antipasti

Tartare di manzo  
con fonduta al parmigiano e rucola frita

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

## Primi piatti

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

## Secondi piatti e contorno

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

## Dessert

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

# Buffet Fiori d'arancio

(min.50 persone)

CHF

85.-



## Buffet di antipasti

Prosciutto crudo Pioradoro con ventaglio di melone  
Carpaccio di bresaola con rucoletta e scaglie di reggiano  
Salami e coppa Ticinesi con fichi o composta di mele  
Tartara di manzo su sfoglia croccante  
Involtino di verdure grigliate profumato al basilico  
Bocconcini di ovalina e pomodorini pachino  
Rosette di salmone affumicato con mousse al formaggio  
Finissima di pesce spada ai pinoli crescione e filetti di arancio  
Gamberoni con ananas e insalata iceberg in salsa rosa  
Tartare di tonno con guacamole di avocado e pancetta croccante

## Piatto principale

Carrè di vitello glassato al forno  
Roast-beef all'inglese salsa bearnese  
Arrosto di maiale cotto a bassa temperatura salsa alle erbe  
Patate gratinate al gruviera  
Pomodori provenzale spinaci ai pinoli

## Buffet di formaggi misti

Tagliere di formaggi tipici Ticinesi misti  
con mostarda di frutta miele e pane alle noci

## Buffet di dessert

Mousse alle fragole con frutti di bosco  
Torta di mele con salsa vaniglia  
Tiramisù al cacao  
Insalata di frutta  
Sorbetto al limone e mela  
Gelato alla vaniglia e fragola

# Forfait accompagnatorio

CHF

45.-



In abbinamento alla tipologia di menu scelto proponiamo un forfait di bevande e servizi a CHF 45.- per persona comprensivo di:

- Aperitivo con bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione
- Succo d'arancia
- Salatini, noccioline, patatine e olive
- Mezza bottiglia (3,75 dl) di vino a persona
- Mezzo litro (0,5 l) di minerale per persona
- Caffé
- 1 Flûte di spumante o moscato
- Torta degli sposi
- Stampa menu

**Il nostro forfait accompagnatorio  
può essere ampliato o ridotto secondo i vostri desideri e il vostro budget.**

## IL NOSTRO REGALO PER VOI

Per augurarvi una splendida vita insieme  
il Ristorante iGrappoli vi offre:

Camera sposi, la notte del matrimonio

—  
Prova menu per 2 persone

—  
(per nozze con almeno 70 persone)

1 elemento dell'accompagnamento musicale  
*oppure*  
upgrade tavoli rotondi

I prezzi si intendono per persona e IVA inclusa

## Servizi à la carte

---



È possibile completare l'offerta matrimonio con una serie di servizi personalizzati per rendere il vostro matrimonio indimenticabile.

Questi servizi saranno oggetto di preventivi separati.

### **Fiori**

Allestimento Fiori+Flowers Designer (cestoni cerimonia, composizioni tavoli ricevimento con fiori a scelta)

### **Musica e Dj**

Accompagnamento musicale con generi diversi, italiani e stranieri

1 elemento		CHF 500.-	
2 elementi	da	CHF 800.-	a CHF 1.000.-
3 elementi	da	CHF 1.300.-	a CHF 1.500.-

### **Grappe e digestivi**

Su richiesta servizio di grappe, amari e digestivi serviti al tavolo

# Proposte vini

---

Oltre alla nostra selezione potrete optare per vini a vostra scelta con supplemento.



## Bianchi svizzeri

---

**Runchet Bianco DOC - Tamborini Vini**  
Bianco del Ticino (Merlot)

**Cuvée 3 IGT - Tamborini Vini**  
(Merlot, Pinot bianco, Chardonnay)

**Marengo bianco IGT – V&D Angelo Delea**  
(Merlot, Chasselas)

## Bianchi italiani

---

**La Segreta Bianco Sicilia DOC - Planeta**  
(Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano)

**Primo Bianco Vermentino di Sardegna DOC – Cantina Mesa**  
(Vermentino)

## Rossi svizzeri

---

**Runchet DOC Merlot Ticino - Tamborini Vini**  
(Merlot)

**Cuvée 1 IGT – Tamborini Vini**  
(Merlot)

**Marengo rosso IGT – Vini Delea**  
(Merlot)

## Rossi italiani

---

**Montepulciano d’Abruzzo DOP - Tenuta Ulisse**  
(Montepulciano)

**Chianti Classico DOCG – Savignola Paolina**  
(Sangiovese, Colorino, Malvasia nera)

