



HOTEL RISTORANTE  
**iGRAPPOLI**

# Banchetti

“

Offrire un pranzo o una cena è il modo migliore per festeggiare insieme ad amici e parenti.

Un'occasione speciale per stare insieme con gusto ed allegria.

Scegli fra le nostre proposte o richiedi un menù personalizzato: il nostro chef saprà stupire tutti i tuoi ospiti con piatti freschi e gustosi!

”



# Aperitivi

---

minimo 10 persone

## Apéro 1

CHF 7.-

---

Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione

Succo d'arancia

Acqua minerale

Salatini, noccioline, patatine e olive

## Apéro 2

CHF 10.-

---

Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione

Succo d'arancia

Acqua minerale

Salatini, noccioline, patatine e olive

Meat-balls in salsa agrodolce

Bruschetta al pomodoro, mozzarella e basilico

# Menu

---

minimo 10 persone

## Menu 1

CHF 40.-

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

\*\*\*

Coscia di coniglio al vino rosso e funghi

Patate novelle al rosmarino

Carote glassate

Fagiolini allo speck

\*\*\*

Carpaccio d'ananas con salsa al caramello e sorbetto al lime

## Menu 2

CHF 40.-

Misticanza di nsalata 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 3

CHF 45.-

Terrina di vitello in crosta

Bruschetta al lardo e pomodorini

Insalata di formentino, avocado e arance

\*\*\*

Tagliata di manzo al rosmarino e pepe verde con pane croccante

Patata al cartoccio

Timballo di spinaci

Pomodoro alla Provenzale

\*\*\*

Sfogliatina alle mele con gelato alla vaniglia

## Menu

4

CHF 52.-

Tagliata di salumi della Regione (crudo, salametti, coppa, carne secca di cavallo, lardo)  
con bruschetta al tomino

\*\*\*

Nodino di vitello ai tre pepi

Patate spicchio d'aglio

Flan di broccoli

Peperone rosso grigliato

\*\*\*

Insalatina di frutta con zabaione gratinato

## Menu

5

CHF 55.-

Terrina di vitello alle spugnone con pan Brioche

Involentino di bresaola al caprino e pesto di rucola

Cocktail di gamberi e ananas in salsa aurora

\*\*\*

Lasagnette alle piccole verdure

con passata di pomodoro e rucola fritta

\*\*\*

Carrè di maialino alla senape e pane profumato alle erbe

Salsa al Merlot

Patate gratinate al Gruviera

Purè di carote allo zenzero

Broccoli alle mandorle

\*\*\*

Semifreddo al miele ticinese con coulis al cioccolato

## Menu 6

CHF 60.-

Prosciutto crudo Pioradoro con insalatina 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

\*\*\*

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

## Menu 7

CHF 65.-

Millefoglie di bresaola alla mozzarella con insalatina di germogli al balsamico  
Culatello con ventaglio di melone o fichi  
Carpaccio di pesce spada agli agrumi e frittatina all'erba cipollina  
Timballo di Waldorf, mele e noci

\*\*\*

Risottino al Prosecco e salmone

o oppure

Risottino al Prosecco e rosmarino con cialda al Parmigiano

\*\*\*

Carrè di vitello cotto a bassa temperatura e gratinato al forno

Salsa al vino bianco e timo

Patate novelle al forno

Flan alle carote

Spinaci ai pinoli

\*\*\*

Soufflé al cioccolato con perla fondente e crema alla vaniglia

# Standing Dinner

---

Senza posti fissi a sedere (minimo 25 persone)

**SteDi**  
**1**

Durata consigliata: 1 ½ ora

**CHF 25.-**

---

Polpettine fritte in salsa piccante  
Guacamole di avocado con gambero croccante  
Tartare di salmone con mela verde ed erba cipollina  
Prosciutto crudo con ventaglio di melone  
Spiedini di mozzarella e pomodoro ciliegino alla caprese  
Focaccia al prosciutto, pomodori e salsa cocktail  
Insalata di pasta alle verdure con pesto leggero alla rucola

**SteDi**  
**2**

Durata consigliata: 2 1/2 ore

**CHF 40.-**

---

Tagliere di salumi ticinesi  
Tagliere di formaggi con confetture, miele e aceto balsamico ridotto  
Torte salate alle verdure  
Focaccia ai pomodorini secchi e lardo  
Pizzette al pomodoro e mozzarella  
Guacamole di avocado con gambero croccante  
Carpaccio di manzo alla rucola e caprino  
Prosciutto crudo con ventaglio di melone  
Insalata di polpo, patate e olive taggiasche  
Risottino di stagione (da definire)

**Extra**

**CHF 8.-**

---

Tiramisù  
Sorbetto a scelta  
Mousse a scelta

**I prezzi si intendono per persona e IVA inclusa**

---

Hotel Ristorante iGrappoli  
[www.grappoli.ch](http://www.grappoli.ch)

# Proposte menu Ticinesi

---

minimo 10 persone

## Menu 1

CHF 40.-

Gnocchi al cucchiaio

\*\*\*

Patate in umido con cotechino e mostarda di frutta

\*\*\*

Tiramisù al cioccolato

## Menu 2

CHF 45.-

Risotto al Merlot, luganega e rosmarino mantecato al Gorello

\*\*\*

Stracotto di manzo al lardo e carote con polenta dei Mulini

\*\*\*

Sorbetto all'uva e grappa Paesanella

## Menu 3

CHF 48.-

Tagliata di salumi ticinesi (lardo al pepe, salametti, coppa nostrana, prosciutto crudo) con verdure sott'olio e crostone con Buscion al pepe nero

\*\*\*

Ossobuco di vitello alla Malcantonese con risottino al giallo zafferano

\*\*\*

Pera cotta al Merlot con gelato alla cannella

## Menu 4

CHF 50.-

Carpaccio di carne secca di cavallo e formaggio di capra con frittata alla cipolla  
*oppure*

Minestrone di verdure alla contadina

\*\*\*

Risotto al Prosecco con filetti di pesce persico al burro e salvia

\*\*\*

Zabaione al ratafià con gelato alla crema

# Grigliate

---

Da giugno ad agosto (minimo 25 persone)

## Griglia 1

CHF 35.-

---

Costine di maiale marinate  
Salsiccia ticinese  
Cervelat

Insalata verde  
Zucchine trifolate  
Patate novelle

\*\*\*

Sorbetto al lime e menta

## Griglia 2

CHF 42.-

---

Spiedino di pollo, maiale e manzo  
Costine di maiale marinate  
Galletto all'americana  
Salsiccia ticinese

Pannocchia di mais grigliata  
Zucchine marinate alla menta  
Patata al cartoccio con salsa acidula

\*\*\*

Tiramisù al cioccolato  
Sorbetto al lime e menta



## Griglia 3

CHF 50.-

### Buffet di insalate:

Lattuga, formentino, rucoletta, iceberg, mais, pomodori,  
carote, sedano rapa, fagiolini e fagioli di Spagna

\*\*\*

### La Grigliata:

Spiedino di pollo, maiale e manzo  
Costine di maiale marinate  
Carré di agnello  
Salsiccia ticinese

Zucchine marinate in aglio e prezzemolo  
Melanzane ai pomodorini e fresco di menta  
Patate rosolate al rosmarino

\*\*\*

Cocktail di frutta  
Tiramisù al cioccolato  
Sorbetto al lime e menta

## Griglia 4

CHF 55.-

### Buffet di insalate:

Lattuga, formentino, rucoletta, iceberg, mais, pomodori,  
carote, sedano rapa, fagiolini e fagioli di Spagna

\*\*\*

### La grigliata:

Spiedino di pollo, maiale e manzo  
Costine di maiale marinate  
Costata o entrecôte di manzo in salsa chimichurri  
Carré di agnello

Zucchine marinate in aglio e prezzemolo  
Patate al cartoccio con salsa acidula  
Melanzane ai pomodorini e fresco di menta

\*\*\*

Cocktail di frutta  
Mousse alle fragole  
Tiramisù al cioccolato  
Sorbetto al lime e menta

# Proposte vini banchetti

---

Se la nostra scelta non incontra i vostri gusti e aspettative, richiedeteci la carta completa

## Bianchi svizzeri

---

<b>Runchet Bianco DOC</b> - Tamborini Vini Bianco del Ticino (Merlot)	CHF 35.-
<b>Cuvée 3 IGT</b> - Tamborini Vini (Merlot, Pinot bianco, Chardonnay)	CHF 34.-
<b>Marengo bianco IGT</b> - V&D Angelo Delea (Merlot, Chasselas)	CHF 33.-

## Bianchi italiani

---

<b>La Segreta Bianco Sicilia DOC</b> - Planeta (Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano)	CHF 34.-
<b>Primo Bianco Vermentino di Sardegna DOC</b> - Cantina Mesa (Vermentino)	CHF 33.-

## Rossi svizzeri

---

<b>Runchet DOC Merlot Ticino</b> - Tamborini Vini (Merlot)	CHF 35.-
<b>Cuvée 1 IGT</b> - Tamborini Vini (Merlot)	CHF 34.-
<b>Marengo rosso IGT</b> - Vini Delea (Merlot)	CHF 34.-

## Rossi italiani

---

<b>Montepulciano d'Abruzzo DOP</b> - Tenuta Ulisse (Montepulciano)	CHF 37.-
<b>Chianti Classico DOCG</b> - Savignola Paolina (Sangiovese, Colorino, Malvasia nera)	CHF 37.-