



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 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 110 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.-



Terrina di vitello alle spugnone 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

Proposta menu Camelia

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

Proposta menu Dalia

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 all'erba cipollina
Timballo di Waldorf con mele e noci

Lasagnette vegetariane con crema allo zafferano e porri croccanti
Risottino al Prosecco e rosmarino

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

Semifreddo all'amaretto e nocciole
Salsa al lampone e menta

Proposta menu Magnolia

CHF

75.-



Prosciutto crudo di Parma con ventaglio 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

Risotto allo Champagne
Fagottino di magro con salsa leggera al pomodoro

Carrè di vitello cotto a bassa temperatura e gratinato al forno
Salsa al Merlot ticinese
Patate al gruviera
Zucchine tornite alla menta
Flan alle carote

Insalatina di frutta alla crema Chantilly

Proposta menu Giglio

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 e uova di salmone
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 bernese
Patate ripiene Suzette
Flan di broccoli
Timballo di melanzane

Semifreddo al torroncino con coulis al cioccolato

Proposta menu Orchidea

CHF

90.-



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

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

Forfait accompagnatorio

Variante A CHF 45.-

Variante B CHF 55.-



In abbinamento alla tipologia di menu scelto proponiamo la scelta fra due forfait di bevande e servizi comprensivi di:

- Aperitivo con bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione (Variante A)
OPPURE prosecco e vino bianco (Variante B)
- Succo d'arancia
- Salatini, noccioline, patatine e olive
- Mezza bottiglia (3,75 dl) di vino a persona (fra le proposte della Variante scelta)
- Mezzo litro (0,5 l) di minerale per persona
- Caffé
- 1 Flûte di spumante o moscato
- Torta nuziale
- Stampa menu

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

I prezzi si intendono per persona incluso IVA.

Proposte vini



Variante A CHF 45.-

Bianchi svizzeri

Runchet Bianco DOC

Tamborini Vini
Bianco del Ticino (Merlot)

Cuvée 3 IGT

Tamborini Vini
(Merlot, Pinot bianco, Chardonnay)

Bianchi italiani

Altavilla Bianco IGT

Firriato, Sicilia
(Grillo)

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC

Argiolas, Sardegna
(Vermentino)

Rossi svizzeri

Runchet DOC Merlot Ticino

Tamborini Vini
(Merlot)

Cuvée 1 IGT

Tamborini Vini
(Merlot)

Rossi italiani

Altavilla della Corte IGT

Firriato, Sicilia
(Cabernet Sauvignon)

Sasyr Toscana IGT

Cantina Rocca delle Macie, Toscana
(Sangiovese, Syrah)

Variante B CHF 55.-

Bianchi svizzeri

Il Mattirolo Bianco Ticino DOC

Valsangiacomo Vini
(Merlot)

Vallombrosa Bianco DOC

Tamborini Vini
(Merlot)

Bianchi italiani

Lugana Bianco DOC

Santa Margherita, Veneto
(Trebiano di Lugana)

Santagostino Baglio Sorìa IGT

Firriato, Sicilia
(Catarratto, Chardonnay)

Rossi svizzeri

Il Mattirolo Rosso Ticino DOC

Valsangiacomo Vini
(Merlot)

Passo di Tambo Ticino DOC

Tamborini Vini
(Merlot)

Rossi italiani

Bisavolo Barbera d'Asti Superiore DOCG

Az. Agr. Roberto Ferraris, Piemonte
(Barbera)

Chianti Classico DOCG

Lamole di Lamole, Toscana
(Sangiovese, Canaiolo Nero)