



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

60.-



Tartare di manzo con uova di quaglia bacon e pane carasau  
Terrina di vitello alle spugnole con pan brioche  
Gamberoni tiepidi all'olio e limone  
con guacamole di avocado al peperoncino e ananas grigliato

\*\*\*

Risottino al prosecco e rosmarino con cialda croccante al parmigiano

\*\*\*

Carrè di maialino alla senape e pane profumato alle erbe  
Salsa al vino rosso  
Patate novelle al timo  
Timballo di spinaci ai pinoli  
Carote alla menta

\*\*\*

Tris di sorbetti  
con i loro frutti e coulis ai lamponi

## Proposta menu Camelia

---

CHF

65.-



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  
Gnocchetti alla barbabietola con crema al curry e bacon croccante

\*\*\*

Filetto di maiale farcito in pasta croccante  
Salsa ai funghi  
Patata fondente  
Ventaglio di zucchine  
Pomodorini profumati alle erbe

\*\*\*

Crêpe con filetti di arancia e mandorle tostate  
Gelato alla vaniglia

# Proposta menu Dalia

---

CHF

70.-



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

\*\*\*

Lasagnette alle verdure e pesto di rucola con crema di pomodoro e porri croccanti  
Risottino al giallo zafferano mantecato al Reggiano

\*\*\*

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

\*\*\*

Semifreddo all'amaretto e nocciole  
Salsa al lampone e menta

## Proposta menu Magnolia

---

CHF

75.-



Tentacolo di polpo scottato su crema di carote e zenzero  
Prosciutto crudo di Parma con ventaglio di melone  
Lardo di Patanegra al pepe rosa e balsamico con biscotti salati  
Noci di capesante con mandorle su misticanza al dressing di mele

\*\*\*

Risotto allo Champagne  
Fagottino alla ricotta radicchio e noci con crema leggera al gorgonzola

\*\*\*

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

\*\*\*

Insalatina di frutta alla crema Chantilly

# Proposta menu Giglio

---

CHF

80.-



Cannolo croccante alle erbe con tartare di tonno rosso su crème fraîche e uova di salmone  
Insalata di gamberoni e trota affumicata in olio ai frutti della passione  
Timballo di legumi alla maionese di aglio nero e prosciutto crudo Pioradoro

\*\*\*

Risottino ai pomodorini con crema di burrata e gel al balsamico  
Raviolo ripieno di ragù bianco di coniglio ricotta e timo limone  
al burro e salvia e jus di vitello

\*\*\*

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 carote  
Timballo di melanzane

\*\*\*

Semifreddo ai frutti rossi e menta  
Coulis al mango e lime



# Proposta menu Orchidea

CHF

90.-



Tartare di manzo con uova di quaglia e bacon croccante  
Culatello di Zibello con grissini e spuma di burrata  
Salmone marinato agli agrumi e basilico con french toast  
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 su hummus di ceci

\*\*\*

Chupito alla piña colada

\*\*\*

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

\*\*\*

Millefoglie ai frutti di bosco con crema al mascarpone

## 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)