

## Lista di pietanze per la composizione dei MENU



### Antipasti freddi ~ tutto l'anno

- 8.- Insalata di stagione con crostini, pomodori secchi e scaglie di grana padano
- 12.- Carpaccio di verdure e robiola fresca alle olive
- 12.- Terrina di formaggino fresco e prosciutto crudo
- 18.- Gamberoni saltati ai semi di sesamo su insalata al mango
- 19.- Spiedino di gamberoni e capesante su insalata allo zenzero
- 15.- Salmone tiepido affumicato con aghi di pino, su insalata
- 15.- Tartare di salmone all'erba cipollina
- 15.- Trota salmonata marinata al pepe Valle Maggia con insalata di finocchi
- 16.- Terrina di pesce fresco e affumicato con vinaigrette allo zafferano
- 16.- Petto d'anatra affumicato su insalata e avocado
- 16.- Carpaccio di manzo alla senape di Meaux
- 16.- Carpaccio di manzo con formaggio del Alpe e rucola
- 17.- Bresaola di manzo carpacciata
- 18.- Prosciutto crudo nostrano e funghi porcini sotto olio

### Antipasti freddi ~ primavera

- 18.- Duo di asparagi alla vinaigrette e rotolo di prosciutto crudo alla ricotta
- 18.- Asparagi verdi alla vinaigrette con gamberoni saltati al pesto rosso

### Antipasti freddi ~ estate

- 11.- Ventaglio di pomodori e kumato con robiola fresca al basilico
- 12.- Mille foglie di pomodoro e mozzarella di bufala al pesto di rucola
- 16.- Melone e prosciutto crudo di montagna

### Antipasti freddi ~ autunno-inverno

- 18.- Carne secca di cervo con pere e noci
- 18.- Carpaccio di capriolo ai semi di zucca e formaggio dell'alpe
- 16.- Terrina di selvaggina e confettura di kumato
- 15.- Insalata autunnale con petto di quaglia saltato al pepe Valle Maggia



### Antipasti caldi - tutto l'anno

- 15.- Risotto al Merlot e gamberoni alle erbe
- 13.- Risotto ai funghi porcini e taleggio
- 15.- Risotto allo zafferano e salmone alle spezie
- 13.- Risotto allo Zincarlin e carciofi
- 13.- Lasagna di verdure al mascarpone
- 14.- Ravioli alla mozzarella di bufala e spinaci con pomodori al basilico
- 14.- Rotolo di pasta alla farina Bona ripieno di spinaci e ricotta
- 14.- Gnocchi di patate ai funghi porcini
- 15.- Sfogliata ai gamberoni e porri alla panna
- 14.- Crespelle agli spinaci e formaggio fondente con salsa al tartufo
- 14.- Timballo croccante alle verdure e taleggio
- 15.- Vol-au-vent ai frutti di mare e porri alla panna

### Antipasti caldi - primavera

- 14.- Risotto agli asparagi verdi
- 15.- Risotto alle ortiche e petto di quaglia al pepe Valle Maggia
- 14.- Gnocchi di patate con salsa all'aglio orsino
- 15.- Trofie all'aglio orsino e gamberoni saltati

### Antipasti caldi - autunno

- 13.- Risotto alla zucca, mascarpone e rosmarino
- 14.- Gnocchi di patate con salsa alla zucca e pancetta
- 15.- Crespelle ai funghi porcini



### Zuppe - tutto l'anno

8.- Minestrone alla farina Bona della Valle Onsernone

8.- Crema di prezzemolo e gnocchetti di pane

### Zuppe - primavera

8.- Crema di asparagi bianchi alle mandorle

8.- Crema di ortiche e crostoni

### Zuppe - estate

8.- Zuppa fredda di pomodori e basilico

9.- Zuppa pomodori e gamberoni al basilico

### Zuppe - autunno e inverno

10.- Crema di zucca e gamberoni alla griglia

### Pesci - tutto l'anno

22.-/35.- Filetti di orata alla griglia con salsa all'aceto balsamico

20.-/32.- Trancio di salmone saltato con porri alla panna e basilico

20.-/32.- Filetto di luccioperca al vapore con salsa allo zafferano e pepe rosa

20.-/32.- Filetto di luccioperca al vapore

su letto di lenticchie beluga e duo di creme ai peperoni

22.-/32.- Filetto di branzino al vapore con salsa all'assenzio

22.-/32.- Filetto di branzino con salsa bianca al pomodoro



## Carni ~ tutto l'anno

- 40.- Carré di vitello arrosto con salsa alle spugnole
- 38.- Carré di vitello arrosto al rosmarino
- 39.- Carré di vitello arrosto ripieno alle erbette
- 42.- Filetto di vitello arrosto con salsa allo zenzero
- 30.- Ossobuco di vitello glassato
  
- 38.- Roastbeef con salsa olandese alla rucola
- 38.- Tagliata di manzo con formaggio dell'alpe e rucola
- 30.- Brasato di manzo al Merlot
  
- 37.- Carré d'agnello arrosto alla senape inglese
  
- 30.- Carré di maiale arrosto al rosmarino
- 30.- Carré di maiale arrosto alla senape di Meaux
- 32.- Filetto di maiale in crosta con salsa al Porto
- 32.- Medaglione di maiale in pasta croccante e funghi porcini
- 28.- Steak di maiale gratinato alla salvia
  
- 25.- Petto di pollo saltato con burro alle erbette
- 26.- Petto di pollo in crosta croccante con champignons
- 28.- Petto di faraona ripieno ai funghi porcini
- 26.- Involtino di pollo al prezzemolo
  
- 28.- Petto d'anatra alla griglia con salsa all'arancio e pepe rosa
  
- 25.- Coniglio ripieno arrosto con salsa profumata al tartufo

## Carni ~ autunno

- 36.- Filetto di cervo arrosto con salsa al ginepro
- 30.- Salmi di cinghiale alla pancetta e funghi
- 34.- Filetto di lepre saltato con salsa all'indivia belga





## Contorni

Patate rosolate al rosmarino

Patate rosolate alle olive e origano

Ventaglio di patate al rosmarino

Patate gratinate

Sformato di patate ai pomodori secchi

Sformato di patate al tartufo

Crocchante di patate alle erbette

Purea di patate al pepe Valle Maggia

Crespelle di patate

Rotolo di patate alle olive oppure alle erbette

Crocchette di mais

Yorkshire pudding

Verdure al burro

Ventaglio di verdure

Zucchine ai pomodori

Ventaglio di zucchine, melanzane e pomodori

Sformato alle verdure



### Dolci caldi ~ tutto l'anno

- 10.- Pere al caramello con gelato alla vaniglia e Williamine
- 10.- Tatin di mela con gelato alla vaniglia e Calvados
- 10.- Crespelle alle arance e gelato alla vaniglia al Grand-Marnier
- 10.- Tortino tiepido con frutta di stagione e gelato alla vaniglia

### Dolci freddi ~ tutto l'anno

- 10.- Panna cotta al caffè e amaretti
- 10.- Spuma al cioccolato e ciliegie amarene
- 10.- Biscotto alla ricotta e limone
- 10.- Biscotto con crema al frutto della passione
- 10.- Tiramisù

### Dolci ghiacciati ~ tutto l'anno

- 10.- Semifreddo alle noci e Ratafià
- 10.- Semifreddo al limone verde
- 10.- Semifreddo al papavero e frutti di bosco
- 10.- Semifreddo ai pistacchi
- 10.- Semifreddo al Toblerone
- 10.- Biscotto ghiacciato al caffè e nocciole
- 10.- Sorbetto al Mojito con frutta di stagione

### Dolci - primavera

- 10.- Fragole marinate al pepe Valle Maggia con gelato alla vaniglia

### Dolci ~ autunno e inverno

- 10.- Prugne tiepide al vino rosso con gelato alla cannella
- 10.- Pere scioppata al vino rosso con gelato alle noci
- 10.- Arance marinate allo zenzero con gelato alla vaniglia
- 10.- Spuma alle castagne
- 10.- Biscotto arrotolato al gelato all'uva
- 10.- Semifreddo ai fichi secchi
- 10.- Sorbetto all'uva americana

