

LA NOSTRA CARTA

Da più di cinquantacinque anni abbiamo il piacere di accogliervi nel nostro albergo e ristorante La Perla in occasione dei vostri banchetti, incontri d'affari, riunioni, assemblee, pranzi o cene in buona compagnia...

Vi auguriamo buon appetito!



La famiglia Bassi

Lo Chef Yves Bussi e il suo team cucinano per voi con molta passione e dedizione. La nostra cucina è ricca di piatti genuini e di qualità, prediligendo ingredienti regionali e stagionali. La maggioranza delle verdure e ortaggi provengono dalla nostra azienda **Orticola Bassi** SA 1986-2016. Vi chiediamo comprensione se la preparazione dei piatti richiede tempo dato che sono preparati al momento.



Antipastí

1/2

- Tomino ticinese in crosta di pancetta nostrana Fr. 18.- 13.-
- Gamberoni saltati al sesamo su insalata e salsa rosa Fr. 25.- 19.-
- Carpaccio di manzo con formaggio dell'Alpe Valleggia Fr. 25.- 19.-
- Prosciutto crudo Piora d'Oro con porcini sott'olio Fr. 25.- 19.-

Insalate dal buffet

Insalata verde	Fr. 8.-
Insalata mista media	Fr. 10.-
Insalata mista grande	Fr. 18.-

Zuppe

- Crema di prezzemolo con gnocchetti di pane Fr. 10.-
- Minestra di verdura alla farina Bona della Valle Onsernone Fr. 10.-
- Zuppa di pomodori ticinesi e gamberoni al basilico Fr. 10.-

Paste e risotti

- Risotto Loto ticinese al Merlot con gamberi alle erbe aromatiche Fr. 26.- 21.-
- Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini Fr. 21.- 16.-
- Tagliatelle di farina Bona oppure spaghetti:
 - - con salsa al Blu Ticinese Fr. 19.- 15.-
 - - con Salsa Ticino, basilico e olive Fr. 19.- 15.-
 - - bolognese Fr. 19.- 15.-
 - - aglio, olio e peperoncino Fr. 19.- 15.-



Pesci

1/2

- Filetti di branzino saltati e salsa all'aceto balsamico Delea Fr. 38.- 28.-
- Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi Fr. 36.- 26.-

Carni

- Scaloppina di vitello (200gr) con funghi porcini Fr. 39.-
- Cordon bleu di vitello (300gr) alla rucola e formaggio della Leventina Fr. 39.-
- Filetto di cavallo (220gr) con salsa alla birra "Rud Bir" di Gordola Fr. 38.-
- Costolette d'agnello (280gr) in crosta di salvia Fr. 41.-
- Tagliata di manzo maturato sull'osso (220gr) al pepe Valle Maggia Fr. 41.-
con formaggio della Val di Blenio
- Filetto di manzo (180gr) con foie gras (60gr) e cipolle rosse Fr. 46.-
- Chateaubriand (250gr p.p.), salsa Béarnaise (min. 2 pers.) Fr. 58.- p. p.
- Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 36.- 29.-
- Tartare di manzo al tartufo, preparato al tavolo (160gr/100gr) Fr. 42.- 32.-

Tutti i piatti sono accompagnati da verdure, patate rosolate, patate fritte, riso o tagliatelle.

- Tofu bio ticinese saltato al pesto rosso con riso alle verdure Fr. 28.-

Fitness

Tutte le carni, pesci e tofu, possono essere serviti su insalata.

Allergie: tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

Vi preghiamo di chiedere la carta specifica con gli allergeni e avisare il cameriere, grazie.

Per poter soddisfare le necessità dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio abbiamo creato alcuni piatti speciali. Richiedete la carta realizzata per voi.

