



# MENU



## Esempi di composizioni di menu per tutto l'anno:

### MENU 1

Insalata di stagione con crostini, pomodori secchi e scaglie di grana padano

\*\*\*

Petto di pollo saltato con burro alle erbe

Crocante di patate alle erbe

Verdure al burro

\*\*\*

Panna cotta al caffè e amaretti

Fr. 43.-

### MENU 2

Crema di prezzemolo

\*\*\*

Filetto di orata alla griglia con salsa all'aceto balsamico

Riso selvatico al burro

Finocchi stufati allo zafferano

\*\*\*

Semifreddo al Toblerone

Fr. 50.-



## MENU 3

Salmone tiepido affumicato con aghi di pino, su insalata

\*\*\*

Carré di maiale arrosto alla senape di Meaux

Ventaglio di patate al rosmarino

Verdure al burro

\*\*\*

Pere al caramello con gelato alla vaniglia e Williamine

Fr. 55.-

## MENU 4

Terrina di formaggio fresco e prosciutto crudo

\*\*\*

Risotto al Merlot e gamberoni alle erbe

\*\*\*

Filetto di vitello arrosto con salsa allo zenzero

Sformato di patate al tartufo

Ventaglio di verdure

\*\*\*

Biscotto ghiacciato al caffè e nocciole

Fr. 75.-



## Esempi di composizioni di menu primaverili:

### MENU 5

Asparagi verdi alla vinaigrette con gamberoni saltati al pesto rosso

\*\*\*

Carrè d'agnello arrosto alla senape inglese

Patate rosolate al rosmarino

Ventaglio di verdure

\*\*\*

Fragole marinate al pepe Valle Maggia con gelato alla vaniglia

Fr. 65.-

### MENU 6

Duo di asparagi alla vinaigrette e rotolo di prosciutto crudo alla ricotta

\*\*\*

Crema di ortiche e crostoni

\*\*\*

Petto di pollo in crosta croccante con champignons

Verdure al burro

\*\*\*

Semifreddo ai limoni verdi

Fr. 59.-



Esempi di composizioni di menu estivi:

MENU 7

Pomodori e kumato con robiola fresca al basilico

\*\*\*

Roastbeef con salsa olandese alla rucola

Rotolo di patate alle olive

Ventaglio di zucchine, melanzane e pomodori

\*\*\*

Sorbetto al Mojito con frutta di stagione

Fr. 59.-

MENU 8

Melone e prosciutto crudo

\*\*\*

Zuppa fredda di pomodori e basilico

\*\*\*

Filetto di luccioperca al vapore

su letto di lenticchie beluga e duo di creme ai peperoni

\*\*\*

Semifreddo al papavero e frutti di bosco

Fr. 63.-



## Esempi di composizioni di menu autunnali e invernali:



### MENU 9

Terrina di selvaggina e confettura di kumato

\*\*\*

Salmi di cinghiale alla pancetta e funghi

Polenta ticinese

Cavoli rossi brasati alle spezie

\*\*\*

Semifreddo alle noci e Ratafià

Fr. 56.-

### MENU 10

Carne secca di cervo e pere alle noci

\*\*\*

Risotto alla zucca, mascarpone e rosmarino

\*\*\*

Filetto di cervo arrosto con salsa al ginepro

Spätzli alla ricotta

Cavolini Bruxelles alla pancetta e guarnizioni autunnali

\*\*\*

Sorbetto all'uva americana

Fr. 74.-

