



MENU



Esempi di composizioni di menu per min 10 persone:

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. 79.-



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.-

