

Hotel
La Perla

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

Croccante di patate

Verdure al burro

Panna cotta al caffè e amaretti

Fr. 48.-

MENU 2

Crema di prezzemolo e gnocchetti di pane

Filetto di orata alla griglia con salsa all'aceto balsamico

Riso selvatico al burro

Finocchi stufati allo zafferano

Semifreddo al Toblerone

Fr. 55.-



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

Tortino fondente al cioccolato, sorbetto al frutto della passione

Fr. 59.-

MENU 4

Prosciutto crudo Pioradoro e focaccia al rosmarino

Risotto al Merlot e gamberoni alle erbe

Filetto di vitello arrosto con salsa allo zenzero

Sformato di patate al tartufo

Ventaglio di verdure

Semifreddo al papavero e frutti di bosco

Fr. 89.-



Esempi di composizioni di menu primaverili:



MENU 5

Tartare di gamberoni e asparagi verdi marinati

Steak di vitello gratinato alla salvia

Patate rosolate al rosmarino

Ventaglio di verdure

Fragole marinate al pepe Valle Maggia con gelato alla vaniglia

Fr. 68.-

MENU 6

Prosciutto crudo Pioradoro e panna cotta agli asparagi

Crema di ortiche e crostoni

Petto di pollo in crosta croccante con champignons

Verdure al burro

Semifreddo ai limoni verdi

Fr. 65.-



Esempi di composizioni di menu estivi:



MENU 7

Pomodori e yoom 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

Prosciutto crudo Pioradoro con panna cotta al basilico

Crema di zucchine alla menta e formaggino ticinese

Filetto d'orata saltato con creme di peperoni

Riso basmati

Finocchi stufati

Semifreddo al papavero e frutti di bosco

Fr. 72.-



MENU 9

Terrina di selvaggina e confettura di yoom

Salmi di capriolo alla pancetta e funghi

Polenta ticinese

Cavolo rosso brasato alle spezie

Semifreddo alle noci e Ratafià

Fr. 58.-

MENU 10

Carne secca di cervo con composta di fichi secchi

Risotto alla zucca, mascarpone e rosmarino

Filetto di cervo arrosto con salsa ai mirtilli rossi pepati

Spätzli alla ricotta

Cavolini Bruxelles alla pancetta e guarnizioni autunnali

Spuma alle castagne

Fr. 79.-

