



Lista di pietanze per la composizione dei menu (a partire da 10 persone)

Antipasti freddi - tutto l'anno

- 11.- Insalata mista con crostini, pomodori secchi e scaglie di Grana Padano
- 12.- Insalata di stagione con briciole di buscion ticinese, chips di pane e vinaigrette alla senape
- 19.- Salmone marinato alla rapa rossa, cremoso di avocado e cialde croccanti
- 19.- Carpaccio di manzo con pesto di rucola e formaggio dell'alpe
- 19.- Bresaola di manzo carpacciata con caprino morbido e pane alle noci
- 19.- Prosciutto crudo Pioradoro, pane alle olive e ricottina ticinese alle erbe

Antipasti freddi – primavera

- 19.- Prosciutto crudo Pioradoro, timballo di asparagi e pane alle noci
- 19.- Tartare di tonno, asparagi marinati e maionese all'aglio orsino
- 19.- Taco croccante, tartare di salmone, asparagi e avocado
- 19.- Carpaccio di manzo, crema al blu ticinese e cipolle rosse croccanti

Antipasti freddi – estate

- 13.- Variazione di pomodori dell'Orticola Bassi, mozzarella di bufala e crema al pesto di basilico
- 19.- Prosciutto crudo Pioradoro, pane alle olive e ricottina ticinese alle erbe
- 19.- Carpaccio di manzo con crema di melanzane, melanzane fritte e basilico
- 19.- Battuta di manzo alla crema al basilico e burrata con fiori di capperi
- 16.- Battuta di melanzane al forno, crema di peperoni arrosto, melanzane fritte e basilico
- 19.- Taco croccante al sesamo, tartare di tonno e cremoso di avocado
- 19.- Tartare di salmone, insalatina di quinoa e verdure croccanti con maionese al basilico e chips
- 21.- Tataki di tonno, avocado cremoso e salsa teriyaki
- 21.- Vitello tonnato
- 16.- Affettato di tacchino arrosto tonnato

Antipasti freddi – autunno e inverno

- 21.- Prosciutto crudo di cinghiale con pane ai fichi secchi e pere alla senape inglese
- 21.- Carpaccio di manzo con crema di porcini e crumble al Grana Padano
- 19.- Terrina di selvaggina con brioche al burro e composta di pere alla senape inglese
- 19.- Prosciutto crudo Pioradoro, polenta fritta e buscion ticinese cremoso



Antipasti caldi - tutto l'anno

- 20.- Risotto al Merlot e gamberoni alle erbe aromatiche
- 18.- Risotto al burro affumicato, limone e pepe della Valle Maggia
- 18.- Gnocchetti di polenta bianca, salsa al blu ticinese e noci tostate
- 18.- Lasagnetta alla bolognese
- 16.- Lasagnetta alle verdure

Antipasti caldi - primavera

- 19.- Risotto agli asparagi verdi e guanciale croccante
- 18.- Risotto alle ortiche con fonduta di gorgonzola dolce
- 18.- Gnocchetti di polenta bianca ticinese con salsa all'aglio orsino, noci e pecorino romano
- 19.- Trofie con crema di asparagi e crumble al Grana Padano
- 20.- Lasagnetta agli asparagi

Antipasti caldi – estate

- 19.- Tagliatelle al pomodoro e basilico con burrata cremosa (max 20pax)
- 19.- Risotto allo zafferano con ragù di ossobuco e gremolata
- 17.- Risotto con crema di pomodori arrosto e pesto di basilico
- 17.- Risotto con crema di peperoni arrosto e caprino
- 18.- Gnocchetti di ricotta, crema di zucchine, stracciatella e pomodorini arrosto

Antipasti caldi – autunno e inverno

- 18.- Risotto alla zucca, mascarpone e rosmarino
- 19.- Risotto alla barbabietola ed erbe con fonduta leggera di formaggella ticinese
- 19.- Risotto al radicchio rosso e merlot con fonduta al taleggio
- 20.- Risotto ai funghi porcini e formaggio dell'alpe
- 20.- Gnocchetti di polenta bianca ticinese con crema di zucca e porcini
- 19.- Ravioli alle castagne con salsa cremosa al radicchio rosso
- 20.- Lasagnetta ai funghi porcini
- 14.- Crema di zucca e curcuma con uovo 63°C del nostro pollaio, crostone di focaccia e buscion ticinese



Zuppe - tutto l'anno

10.- Zuppa di verdure alla farina Bona della Valle Onsernone

Zuppe - primavera

10.- Crema di asparagi verdi con gnocchetti di pane al prosciutto crudo

12.- Crema di piselli con piselli croccanti e gamberoni saltati

9.- Crema di verdure di stagione con crostini

Zuppe – estate

10.- Gazpacho di pomodori ticinesi, crostone di focaccia con feta cremosa

12.- Zuppa di pomodoro e gamberoni

10.- Crema tiepida di zucchine, olio alla menta, crostone di focaccia e buscion ticinese

Zuppe – autunno e inverno

10.- Crema di zucca e i suoi semi tostati e crostini

12.- Crema di patate e porri al tartufo

12.- Crema ai funghi porcini con crostini all'aglio

Pesci – tutto l'anno

36.- Filetti di orata o branzino o trota o salmone saltati, salsa:

- Aglio orsino (primavera)
- Ortiche (primavera)
- Curry rosso thailandese
- Timo e Prosecco
- Senape in grani
- Guazzetto mediterraneo con pomodori capperi e olive (estate)
- Beurre blanc al pepe Vallemaggia
- Limone e scalogno
- Beurre blanc alla zucca (autunno)



Carni – tutto l'anno

- 42.- Steak di vitello gratinato alla salvia
- 39.- Arrosto di spalla di vitello ai gallinacci
- 42.- Filetto di vitello alla Wellington e jus de viande
- 42.- Ossobuco di vitello glassato
- 42.- Filetto di manzo con:
 - salsa al pepe verde e cognac Remy Martin
 - salsa al Porto
 - salsa allo scalogno
- 39.- Roastbeef caldo con salsa bearnaise
- 39.- Tagliata di controfiletto di manzo e burro Café de Paris
- 30.- Brasato di manzo al Merlot con polenta ticinese o purea di patate
- 35.- Filetto di maiale CBT in mantello di pancetta con:
 - salsa agli champignons
 - salsa al pepe verde e cognac Remy Martin
 - salsa al porto
- 29.- Carré di maiale arrosto alle erbe
- 33.- Filetto di maiale alla Wellington con jus de viande
- 28.- Steak di maiale CBT con:
 - salsa agli champignons
 - salsa al pepe verde
- 28.- Suprema di petto di pollo saltato con:
 - salsa Café de Paris
 - salsa agli champignons
- 30.- Guancette di maiale brasate al vino rosso con polenta o purea di patate

Carni – autunno e inverno

- 40.- Filetto di cervo arrosto con:
 - salsa ai mirtilli rossi pepati
 - salsa ai funghi porcini
- 37.- Salmì di capriolo alla pancetta e funghi porcini
- 42.- Steak di vitello con salsa ai funghi porcini
- 42.- Filetto di manzo con salsa ai porcini
- 32.- Steak di maiale CBT con salsa ai porcini



Contorni

Patate rosolate al rosmarino

Ventaglio di patate al forno

Gratin di patate

Sformato di patate al tartufo

Sformato di patate nature

Purea di patate

Patate al forno alla birra

Risotto allo zafferano (solo con ossobuco)

Verdure miste al burro

Fricassee di verdure di stagione

Zucchine trifolate con pomodori secchi e origano

Ragù di verdure

Melanzane al forno al pomodoro (solo estate)

Fricassee di verdure verdi primaverili quali edamame, piselli, fave, asparagi (solo con pesce e solo primavera)

Verdure di stagione a discrezione della cucina



Dolci caldi – tutto l’anno

- 11.- Tortino fondente al cioccolato con sorbetto al frutto della passione
- 10.- Tortino di mele tiepido e gelato alla vaniglia con salsa al Calvados

Dolci freddi – tutto l’anno

- 10.- Crème caramel al caffè, crumble e panna montata
- 10.- Panna cotta al kaffir lime con coulis ai frutti di bosco e crumble al cacao
- 11.- Mousse al cioccolato, frutti esotici e crumble al cocco
- 11.- Mousse al cioccolato, crumble, cremoso ai lamponi e lamponi freschi
- 11.- Mousse al cioccolato bianco, cremoso alle pere e caffè
- 11.- Tiramisù classico
- 10.- Tiramisù al limone
- 11.- Semifreddo al Toblerone con la sua salsa e crumble

Dolci ghiacciati – tutto l’anno

- 11.- Semifreddo allo yogurt, frutti di bosco e crumble
- 10.- Semifreddo allo yogurt, limone e crumble ai pinoli
- 11.- Semifreddo agli amaretti, salsa al cioccolato bianco e arancia

Dolci – primavera

- 11.- Semifreddo allo yogurt con composta di rabarbaro e fragole all’aceto balsamico
- 11.- Mousse al mascarpone con fragole marinate al basilico crumble al cacao
- 11.- Semifreddo alle fragole con il suo coulis, salsa alla vaniglia e yogurt

Dolci – estate

- 11.- Semifreddo al frutto della passione, crumble al burro di arachidi, macedonia esotica
- 11.- Cremoso alla vaniglia e rum, frutti esotici e crumble al cocco
- 10.- Panna cotta al latte di cocco, composta di frutti esotici

Dolci – autunno e inverno

- 11.- Semifreddo alle noci, crumble al miele e salsa al nocino
- 11.- Mousse alle castagne, castagne caramellate e crumble alla farina bona
- 10.- Tortino alle carote tiepido, gelato alla vaniglia