

Menu Gastronomici

*Queste proposte sono valide con un minimo di 8 persone.
Chiediamo gentilmente di scegliere un solo menù per tutto il gruppo.
Eventuali intolleranze/allergie vanno comunicate in anticipo per poter prevedere un'alternativa.*

Menu 1, CHF 46.-

Battuta di manzo svizzero con bufalina, acciughe, capperi e crostoni di pane

Risotto al Merlot ticinese e mirtilli mantecato al Gottardo

Tiramisù fatto in casa

Menu 2, CHF 48.-

Insalata tiepida di polipo con patate, fagiolini e olive taggiasche

Ravioloni agli scampi su bisque di crostacei e pomodorini

Torta morbida al cioccolato con gelato alla vaniglia

Menu 3, CHF 48.-

Uovo croccante in doppia cottura su fonduta al Lucendro e spinacino croccante

Brasato di manzo al Merlot ticinese con polenta rustica del mulino di Bruzella

Strudel di mele con castagne e salsa alla vaniglia

Menu 4, CHF 50.-

Carpaccio di salmone norvegese con salsa allo yogurt e aneto

Medaglioni di rana pescatrice al limone con timballo di riso e verdure di stagione

Strudel di mele con castagne e salsa alla vaniglia

Menu 5, CHF 52.-

Capesante grigliate su crema di pisellini

Sminuzzato di vitello alla zurighese con champignon e purea di patate

Torta morbida al cioccolato con gelato alla vaniglia

Menu 6, CHF 54.-

Tartare di salmone e crostone di pane

Tataki di tonno rosso con salsa agli agrumi e soia, riso giapponese e verdure grigliate

Mousse al cioccolato fatta in casa

Menu 7, CHF 65.-

Raviolone ricotta e spinaci con gamberi e pomodorini

Tagliata di filetto di manzo con la sua salsa , purea di patate
e spinacino ripassato all'olio EVO

Tiramisù fatto in casa

Menu 8, CHF 80.-

Carpaccio di polipo con olive, pomodori secchi e julienne di finocchi

Ravioloni agli scampi su bisque di crostacei e pomodorini

Branzino spaccato e diliscato con patate arrosto e olive taggiasche

Mousse al cioccolato fatta in casa

