

Grotto Loverciano



I MENU' DEL LOVERCIANO

**CRESIME - BATTESIMI - COMITIVE - CENE DI CLASSE
RICORRENZE FAMILIARI - PRANZI E CENE DI LAVORO**

2017 - 2018

A PARTIRE DA MINIMO 20 PERSONE

I nostri menu nostrani

Fr. 39.-- per persona

MENU 1

Affettato misto con sottaceti

★ ★ ★

Brasato al Merlot

Polenta Nostrana

★ ★ ★

Trancio di gelato

Panna montata

MENU 2

Affettato misto con sottaceti

★ ★ ★

Ossobuco di vitello

Polenta Nostrana

★ ★ ★

Trancio di gelato

Panna montata

MENU 3

Affettato misto con sottaceti

★ ★ ★

Mortadella e fagioli

Polenta Nostrana

★ ★ ★

Trancio di gelato

Panna montata

MENU 4

Affettato misto con sottaceti

★ ★ ★

Coniglio in umido

Polenta Nostrana

★ ★ ★

Trancio di gelato

Panna montata

MENU 5

Affettato misto con sottaceti

★ ★ ★

Saltinbocca alla Romana

Risotto alla Parmigiana

★ ★ ★

Trancio di gelato

Panna montata

MENU 6

Affettato misto con sottaceti

★ ★ ★

Piccata alla Milanese

Risotto alla Parmigiana

★ ★ ★

Trancio di gelato

Panna montata

Supplemento funghi porcini Fr. 8.-- per persona

MENU 7

Lo Speciale (massimo 20 persone)

Affettato misto con sottaceti

★ ★ ★

Brasato al Merlot - Coniglio in umido - Mortadella e fagioli - Funghi porcini

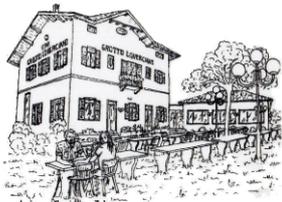
Polenta Nostrana

★ ★ ★

Trancio di gelato

Panna montata

Fr. 48.-- per persona



MENU 10

Affettato misto con sottaceti
★ ★ ★
Garganelli alla Mediterranea
Con pomodorini-mozzarella-basilico
★ ★ ★
Arrostito di vitello al forno
Roastbeef all'inglese
Patate al forno
Verdure di stagione
★ ★ ★
Crespella tiepida alle mele
Gelato alla vaniglia

Fr. 51.-- per persona

MENU 11

Carpaccio di bresaola
con rucola e Parmigiano
★ ★ ★
Lasagnette alle verdure
Su coullis di piselli
★ ★ ★
Arista alla Fiorentina
Patate al rosmarino
Spinaci al burro

Semifreddo " Chantilly"

Fr. 51.-- per persona

MENU 12 (massimo 30 persone)

Carpaccio di manzo
Con seddano e lamelle di parmigiano
★ ★ ★
Risotto al radicchio e taleggio
★ ★ ★
Spiedone alla Loverciano
Patate al forno
Verdure di stagione
★ ★ ★
Sorbetto al Limone e Vodka

Fr. 51.-- per persona

MENU 13

Prosciutto crudo e melone
(solo durante la stagione)
★ ★ ★
Crespella ai funghi porcini
★ ★ ★
Scaloppina alla mediterranea
Mozzarella - pomodoro - melanzane
Patate gratinate
★ ★ ★
Carpaccio d'ananas al Maraschino

Fr. 51.-- per persona

MENU 14

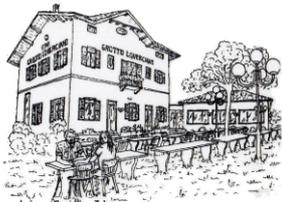
Affettato misto con sottaceti
★ ★ ★
Fusilli al ragù di verdura
★ ★ ★
Stinco di maiale glassato al forno
Funghi porcini
Polenta nostrana
★ ★ ★
Sorbetto alla mela con Calvados

Fr. 51.-- per persona

MENU 15

Tagliata di salumi
Con speck e mousse di caprino e erba cipollina
★ ★ ★
Risotto alla Monzese
con vino rosso e salsiccia
★ ★ ★
Cotoletta di vitello
ai carciofi in crosta di patate
Zucchine trifolat
★ ★ ★
Arancia caramellato
Gelato alla vaniglia

Fr. 59.-- per persona



MENU 16

Mousse di tonno
Insalata capricciosa
Sfogliatina agli spinaci
Bruschetta al pomodoro
Involtino di caprino con bresaola
Sedano con gorgonzola e mascarpone
★ ★ ★
Pennette al pomodoro-prosciutto e panna
Risotto al basilico
★ ★ ★
Carrè di vitello al forno
Patate al rosmarino
Spinaci al burro
★ ★ ★
Mousse di ricotta alle fragole

Fr. 61.-- per persona

MENU 17

Bruschetta al lardo con miele
Carpaccio di manzo
Insalata di nervetti
Vitello tonnato
Rotolo di sfoglia
al prosciutto e formaggio
Prosciutto crudo e sottaceti
★ ★ ★
Penne al gorgonzola e prosciutto cotto
Farfallette al bacon e zucchine
Lombatina d'agnello alle erbe
Patate saltate
Chioggia al forno
★ ★ ★
Crespella alla crema pasticceria e mandorle
Gelato alla vaniglia

Fr. 61.-- per persona



MENU 18

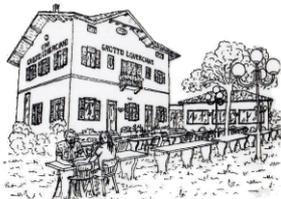
Piccola insalata caprese
con mozzarella di bufala e basilico
★ ★ ★
Maccheroni Amatriciana
★ ★ ★
Tagliata di manzo su letto d'insalata
con lamelle di parmigiano
Patate spicchio "Country"
★ ★ ★
Crème caramel "Chantilly"

Fr. 61.-- per persona

MENU 19 (massimo 50 persone)

Tortino di zucchine e ricotta
Carpaccio di finocchi e arancia
Prosciutto crudo
Vitello tonnato
★ ★ ★
Cestino di formaggio con risotto allo zafferano
★ ★ ★
Filetto di manzo in crosta con funghi porcini
Patate fondenti
Cavolfiori in pastella
★ ★ ★
Bavarese al cioccolato sù biscotto croccante
con salsa all'arancia

Fr. 65.-- per persona



MENU 20

Insalatina di frutti di mare
Salmone affumicato guarnito
Cocktail di gamberetti
★ ★ ★
Risotto al nero di seppia e bottarga
★ ★ ★
Salmone in crosta con spinaci
Patate Castello
★ ★ ★
Pompelmo rosa con Bitter Campari

Fr. 61.-- per persona

MENU 21

Insalata di polipo tiepido con patate e olive
Tonno affumicato all'olio e limone
Involtino di salmone
con polpa di granchio e Philadelphia
Toast e burro
★ ★ ★
Garganelli al ragù di mare
★ ★ ★
Filetto di branzino alle alghe
Patate al naturale
Carote prezzemolate
★ ★ ★
Sorbetto al limone con Vodka

Fr. 65.-- per persona



MENU 22

Insalata di frutti di mare
Tartar di branzino
Butterfly in agrodolce
Gamberoni scottati all'olio e limone
Toast e burro
★ ★ ★
Conchiglioni con pesce spada e zucchine
★ ★ ★
Filetti di orata alle erbe aromatiche
Timballo di riso
Finocchi gratinati
★ ★ ★
Torta di mele tiepida
con gelato alla vaniglia

Fr. 65.-- per persona

Aggiungendo al prezzo del menu FR. 28.--per persona avete incluso:

L'aperitivo con salatini tiepidi della casa

Minerale con o senza gas quanto basta

Caffè liscio o corretto

1/2 bottiglia di vino Merlot del Ticino (0.75lt.) per persona

Una fetta di torta alla frutta e la flute di spumante dolce o secco Fr. 9.-- per persona

La fetta di panettone e la flute di spumante dolce o secco Fr. 7.-- per persona (per le cene di Natale)