

# 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*  
\*\*\*  
Arrostato 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)*