



## PROPOSTE DI MENU

2019

CRESIME  
BATTESIMI  
GRUPPI  
CENE DI CLASSE  
RICORRENZE FAMILIARI  
PRANZI O CENE DI LAVORO

A PARITRE DA MIN. 20 PERSONE

*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)



## I nostri menu nostrani a Fr. 39.-- per persona

### Menu Nr. 1

Affettato misto con sottaceti

\*\*\*

Brasato al Merlot

Polenta nostrana

\*\*\*

Trancio di gelato

Panna montata

### Menu Nr. 2

Affettato misto con sottaceti

\*\*\*

Ossobuco di vitello

Risotto alla parmigiana

\*\*\*

Trancio di gelato

Panna montata

### Menu Nr. 3

Affettato misto con sottaceti

\*\*\*

Mortadella e fagioli

Polenta nostrana

\*\*\*

Crostata di mele

### Menu Nr. 4

Affettato misto con sottaceti

\*\*\*

Coniglio in umido

Polenta nostrana

\*\*\*

Trancio di gelato

Panna montata

### Menu Nr. 5

Affettato misto con sottaceti

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana

Risotto alla Parmigiana

\*\*\*

Trancio di gelato

Panna montata

### Menu Nr. 6

Bruschette al pomodoro e ai funghi

\*\*\*

Piccata alla Milanese

Risotto alla Parmigiana

\*\*\*

Trancio di gelato

Panna montata

Supplemento funghi porcini Fr. 8.-- per persona

## Menu Nr. 7 Fr. 48.-- per persona (massimo per 20 persone)

Affettato misto con sottaceti

\*\*\*

Brasato al Merlot

Coniglio in umido

Mortadella e fagioli

Funghi porcini

Polenta nostrana

\*\*\*

Trancio di gelato

Panna montata



## Menu Nr. 10 Fr. 51.- per persona

Affettato misto con sottaceti  
\* \* \*  
Orecchiette alla Mediterranea  
Con pomodorini-mozzarella-basilico  
\* \* \*  
Arrostito di vitello al forno  
Roastbeef all'Inglese  
Patate al forno  
Verdura di stagione  
\* \* \*  
Crespella tiepida alle mele  
Gelato alla vaniglia

## Menu Nr. 11 Fr. 51.- per persona

Carpaccio di bresaola  
con rucola e parmigiano  
\* \* \*  
Lasagnette alle verdure  
Su coullis di pomodoro  
\* \* \*  
Arista alla Fiorentina  
Patate al rosmarino  
Spinaci al burro  
\* \* \*  
Semifreddo  
"Chantilly"

## Menu Nr. 12 Fr. 51.- per persona

(mass. 30 persone)  
Carpaccio di manzo  
con sedano e lamelle di parmigiano  
\* \* \*  
Risotto al radicchio e taleggio  
\* \* \*  
Spiedone alla Loverciano  
Patate al forno  
Verdura di stagione  
\* \* \*  
Sorbetto al limone con la Vodka

## Menu Nr. 13 Fr. 51.- per persona

Prosciutto crudo e melone  
(solo in stagione)  
\* \* \*  
Crespelle ai funghi porcini  
\* \* \*  
Scaloppina alla Mediterranea  
Mozzarella-pomodoro-melanzane  
Patate gratinate  
\* \* \*  
Carpaccio d'ananas al Maraschino

## Menu Nr. 14 Fr. 51.- per persona

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

## Menu Nr. 15 Fr. 59.- per persona

Carpaccio di manzo  
con rucola e lamelle di parmigiano  
\* \* \*  
Risotto alla Monzese  
con vino rosso e salsiccia  
\* \* \*  
Cotoletta di vitello  
ai carciofi in crosta di patate  
Zucchine trifolate  
\* \* \*  
Arancia caramellata  
Gelato alla vaniglia



## Menu Nr. 16 Fr. 61.-- per persona

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

## Menu Nr. 17 Fr. 61.-- per persona

Bruschetta al lardo con miele  
Carpaccio di manzo  
Insalata di nervetti  
Vitello tonnato  
Rotolo di sfoglia al prosciutto e formaggio  
Prosciutto crudo e sottaceti

\*\*\*

Tagliatelle alla bolognese  
Farfallette al bacon e zucchine

\*\*\*

Lombatina d'agnello alle erbe  
Patate saltate  
Insalata belga al forno

\*\*\*

Panna cotta  
con caramello

## Menu Nr. 18 Fr. 61.-- per persona

Piccola insalata caprese  
con mozzarella di bufala, pomodori e basilico

\*\*\*

Farfallette allo zafferano

\*\*\*

Tagliata di manzo su letto d'insalata  
con lamelle di parmigiano  
Patate spicchio "Country"

\*\*\*

Crème caramel "Chantilly"

## Menu Nr. 19 Fr. 65.-- per persona (massimo 50 persone)

Tortino di zucchine e ricotta  
Carpaccio di finocchi e arancia

Prosciutto crudo

Vitello tonnato

Insalata capricciosa

\*\*\*

Cestino di formaggio con risotto al rosmarino

\*\*\*

Filetto di manzo in crosta con funghi porcini

Patate fondenti

Cavolfiori in pastella

\*\*\*

Panna cotta alla menta



## Menu Nr. 20 Fr. 61.-- per persona

Insalatina ai frutti di mare  
Salmone affumicato guarnito  
Cocktail di gamberetti  
Toast e burro

\* \* \*

Risotto al prosecco

\* \* \*

Trancio di salmone alla griglia  
con spinaci e patate al vapore

\* \* \*

Sorbetto al pompelmo rosa con Bitter Campari

## Menu Nr. 21 Fr. 65.-- per persona

Insalata di polipo tiepido con patate  
Scampo al vapore con olio e limone  
Involtino di salmone con Philadelphia

\* \* \*

Garganelli allo zafferano con moscardini e piselli

\* \* \*

Filetto di branzino al forno  
Patate al naturale  
Carote prezzemolate

\* \* \*

Sorbetto al limone con Vodka

## Menu Nr. 22 Fr. 65.-- per persona

Insalata di frutti di mare  
Alici marinate con olio e peperoncino  
Butterfly in agrodolce  
Rotolo di salmone affumicato con Philadelphia  
Toast e burro

\* \* \*

Conchiglioni con pesce spada e zucchine

\* \* \*

Filetto di orata al forno alle erbe aromatiche  
Timballo di riso  
Finocchi gratinati

\* \* \*

Arance caramellate al maraschino  
con gelato alla vaniglia