



PROPOSTE MENU NATALIZI 2022



Egregi Signori e Gentili Signore,

ringraziandovi per la gentile richiesta con piacere qui di seguito troverete alcune proposte di menu

a partire da min. 20 persone

per festeggiare insieme ai vostri collaboratori, amici e parenti il Natale.



Aggiungendo Fr. 38 per persona al prezzo del menu scelto avrete incluso:

L'aperitivo della casa:

Flute di Prosecco

Salatini tiepidi della casa

Vini:

- Bianco: *Bianco dei Venti*, Cantina Parravicini Corteglia
1 Bottiglia di 0.75 ogni 3 persone

&

- Rosso: *Rosso dei Venti*, Merlot del Ticino, Cantina Parravicini Corteglia
1 Bottiglia di 0.75 ogni 3 persone

Acqua:

Frizzante e Naturale quanto basta

Caffè:

Liscio o corretto

Il panettone e la flute di spumante "dolce o secco" a Fr. 8 per persona



PROPOSTE MENU NATALIZI 2022



Menu nr. 100 a Fr. 44.-- per persona

Bis di terrine
Insalata di sedano
Marmellata di mirtilli rossi
Toast e burro

* * *

Stinco di maiale glassato al forno
Funghi porcini
Polenta nostrana

* * *

Crespella tiepida alle mele
con salsa vaniglia



Menu nr. 101 a Fr. 44.-- per persona

Salmone affumicato guarnito
Insalata russa
Toast e burro

* * *

Filetti di pesce persico alle mandorle
Risotto parmigiano

* * *

Torta di castagne
con panna montata





PROPOSTE MENU NATALIZI 2022



Menu nr. 102 a Fr. 56 per persona

Carpaccio di bresaola
con rucola e lamelle di parmigiano

Tortino di zucchine
Insalata capricciosa

* * *

Risotto al rosmarino
Mantecato con formaggio della Valle di Muggio

* * *

Arrosto di vitello
Faraona arrosto
Roastbeef all'Inglese
Patate gratinate
Finocchi al burro

* * *

Sorbetto al limone
con Vodka



Menu nr. 103 a Fr. 56.-- a persona

Antipasto del cacciatore

Carpaccio di cervo ai funghi, Patè di selvaggina

Crostoni di fegato, Salametto di cervo

Insalata di sedano, Marmellata di ribes

Toast e burro

* * *

Filetto di cervo al pepe rosa

Gnocchetti dorati
Cavolo rosso brasato
Marmellata di ribes

* * *

Strudel di mele
con salsa vaniglia





PROPOSTE MENU NATALIZI 2022



Menu nr. 104 a Fr. 64.-- per persona

Affettato misto
Con sottaceti
Bruschetta al pomodoro, bruschetta al lardo e miele

* * *

Crespelle ai funghi porcini

* * *

Carré di vitello al forno
Patate Duchesse
Fagiolini verdi al burro

* * *

Mandarino caramellato
con gelato alla vaniglia



Menu nr. 105 a Fr. 70.-- a persona

Cocktail di gamberetti
Gamberoni tiepidi all'olio e limone
Salmone affumicato
Toast e burro

* * *

Cestino di formaggio con risotto allo zafferano

* * *

Filetto di manzo in crosta
con funghi porcini
Patate fondenti
Cavolfiori in pastella

* * *

Carpaccio d'ananas al maraschino
con gelato alla vaniglia





PROPOSTE MENU NATALIZI 2022



Menu nr. 106 a Fr. 74.-- a persona

Antipasto del cacciatore

Carpaccio di cervo ai funghi, Patè di selvaggina

Crostoni di fegato, Salametto di cervo

Insalata di sedano, Marmellata di ribes

Toast e burro

* * *

La sella di capriolo disossata

alla

“Baden-Baden”

Gnocchetti dorati

Cavolo rosso

Cavolini di Bruxelles

Castagne-mela-ananas-uva

* * *

Torta di castagne





PROPOSTE MENU NATALIZI 2022



Menu nr. 107 a Fr. 54.-- a persona

Insalata mista

* * *

Fondue Chinoise di manzo e asino

Con le nostre salse fatte in casa

Riso in bianco

Patatine fritte

* * *

Brodo servito con Porto o Sherry

* * *

Sorbetto alla mela

Con Calvados

