



PROPOSTE MENU

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

Aggiungendo Fr. 36 per persona al prezzo del menu scelto avrete incluso:

Aperitivo: Flute di Prosecco e Salatini tiepidi della casa

Acqua: Frizzante e Naturale quanto basta

Caffè: Caffè liscio o corretto

Vino: 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. 11.-- per persona



A PARITRE DA MIN. 10 PERSONE

I nostri menu nostrani a Fr. 43.-- 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. 10.-- per persona



A PARITRE DA MIN. 20 PERSONE

Menu Nr. 10 Fr. 55.-- per persona

Affettato misto con sottaceti

Orecchiette alla Mediterranea
Con pomodorini-mozzarella-basilico

Arrostato di vitello al forno
Roastbeef all'Inglese
Patate al forno
Verdura di stagione

Crespella tiepida alle mele
Gelato alla vaniglia

Menu Nr. 11 Fr. 55.-- per persona

Carpaccio di carne secca
con rucola e lamelle di parmigiano

Lasagnette alle verdure
Su coullis di pomodoro

Arista alla Fiorentina
Patate al rosmarino
Spinaci al burro

Semifreddo
"Chantilly"

Menu Nr. 12 Fr. 55.-- per persona (mass. 30 persone)

Carpaccio di manzo
con sedano e lamelle di parmigiano

Risotto al radicchio e taleggio

Spiedone alla Loverciano
Patatine fritte
Verdura di stagione

Sorbetto al limone con la Vodka

Menu Nr. 13 Fr. 55.-- per persona

Bruschette miste
al Pomodoro, ai Funghi Porcini, al Lardo e Miele

Crespelle ai funghi porcini

Scaloppina alla Mediterranea
Mozzarella-pomodoro-melanzane
Patate gratinate

Carpaccio d'ananas al Maraschino

Menu Nr. 14 Fr. 55.-- 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. 64.-- per persona

Carpaccio di manzo
con funghi porcini e scaglie 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. 66.-- per persona

Mousse di tonno
Insalata russa
Sfogliatina agli spinaci
Bruschetta al pomodoro
Involtino di caprino con carne secca
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. 66.-- per persona

Bruschetta al lardo emiele
Carpaccio di manzo
Insalata di sedano
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. 66.-- 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. 70.-- per persona (massimo 50 persone)

Tortino di zucchine e ricotta
Carpaccio di finocchi e arancia
Prosciutto crudo
Vitello tonnato
Insalata russa

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. 66.-- 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. 70.-- 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. 70.-- 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



I nostri menu alla griglia

Menu Nr. 23 Fr. 50.-- per persona

Affettato misto con sottaceti

Bruschette al pomodoro

* * *

Puntine di maiale

Luganighetta

Patatine fritte

* * *

Panna cotta con caramello

Menu Nr. 24 Fr.58.-- per persona (minimo 4 persone)

Affettato misto con sottaceti

Bruschette al pomodoro

Bruschette ai funghi

* * *

Grigliata mista:

Puntine di maiale

Luganighetta

Pancetta

Alette di pollo

Bratwurst di Vitello

Patatine fritte

* * *

Sorbetto a scelta

Menu Nr. 25 Fr.68.-- per persona (minimo 4 persone)

Affettato misto con sottaceti

Formaggi misti

* * *

Grigliata mista:

Tagliata di manzo

Puntine di maiale

Luganighetta

Pancetta

Alette di pollo

Patatine fritte

* * *

Sorbetto a scelta