



PROPOSTE MENU Per banchetti

A PARITRE DA MINIMO 20 PERSONE

Formula bibite:

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

Formula Dessert:

Aggiungendo Fr. 11 per persona al prezzo del menu scelto avrete incluso:

Una fetta di torta alla frutta e una flûte di spumante dolce o secco

Nota bene: tutti i prezzi indicati sono validi solo se tutti scelgono lo stesso menu, fatta eccezione per intolleranze alimentari, vegetariani o vegani



Menu Nr. 8 a Fr. 62.- per persona

Carpaccio di manzo,
julienne di sedano
e petali di parmigiano

Risotto al radicchio rosso
brasato al Merlot Ticinese

Spiedone alla Loverciano
(manzo, luganighetta, pancetta)

Patatine fritte e
verdura di stagione

Sfogliatina croccante con mousse
di cioccolato e
salsa ai frutti di bosco

Menu Nr. 10 a Fr. 65.- per persona

Quiche lorraine
con pancetta e cipolla
Roulé di prosciutto cotto,
zucchine e formaggio

Bruschette al pomodoro e basilico

Risotto al rosmarino
mantecato al Büscion

Carré di vitello al forno
patate e verdure spadellate

Pere al vino rosso
con gelato alla vaniglia

Menu Nr. 9 a Fr. 60.- per persona

Sformatino di spinati
con fonduta di taleggio e
pancetta croccante
su letto di insalata

Mezzi paccheri mantecati
al pomodoro e parmigiano
profumati al basilico

Arrosto di vitello al forno
Roastbeef all'Inglese
Patate al forno e zucchine

Composizione di frutta
in zuppetta
Con sorbetto alla mela verde

Menu Nr. 11 a Fr. 60.- 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. 12 a Fr. 65.- per persona

Crema di patate tiepida
con polipo spadellato
e olio al basilico

Cavatelli ai frutti di mare

Filetto di orata al forno
con riso al burro, spinaci e
pomodorini

Semifreddo croccante
con frutti di bosco

Menu Nr. 13 a Fr. 65.- per persona

Insalata di gamberetti e avocado

Insalata di finocchi e arance

Gambero fritto in salsa Thai

Paccheri al sugo di pomodoro,
olive taggiasche e basilico

Trancio di salmone
con salsa al pepe rosa

Millefoglie di patate
e verdura spadellata

Semifreddo al lime
con salsa alla vaniglia

Menu Vegano a Fr.50.- per persona

Minimo 5 persone

Carpaccio di finocchi e arance

Bruschette al pomodoro

Pinzimonio condito

Paccheri "finta carbonara"
Con cavolfiore e zest di limone

Polpette vegane in umido

Polenta Nostrana

Ananas fresco
Con Maraschino