

## Lista di pietanze per la composizione dei MENU

(a partire da min 10 persone)



### Antipasti freddi - tutto l'anno

- 10.- Insalata di stagione con crostini, pomodori secchi e scaglie di grana padano
- 12.- Robiola fresca ticinese con insalata di stagione
- 19.- Spiedino di gamberoni saltati ai semi di sesamo su insalata allo zenzero
- 18.- Salmone tiepido affumicato con aghi di pino, su insalata
- 18.- Tartare di lucioperca con maionese al prezzemolo
- 18.- Carpaccio di manzo con formaggio dell'alpe e rucola
- 17.- Bresaola di manzo carpacciata
- 18.- Prosciutto crudo Pioradoro e focaccia al rosmarino

### Antipasti freddi - primavera

- 18.- Prosciutto crudo Pioradoro e panna cotta agli asparagi
- 19.- Tartare di gamberoni e asparagi verdi marinati

### Antipasti freddi - estate

- 12.- Pomodori e yoom con mozzarella di bufala e pesto di rucola
- 18.- Prosciutto crudo Pioradoro con panna cotta al basilico
- 18.- Carpaccio di manzo con crema di melanzane

### Antipasti freddi - autunno e inverno

- 19.- Carne secca di cervo con composta ai fichi secchi
- 19.- Carpaccio di capriolo ai semi di zucca e formaggio dell'alpe
- 18.- Terrina di selvaggina e confettura di yoom
- 13.- Spuma di quadratino ticinese e polenta fritta





### Antipasti caldi - tutto l'anno

- 20.- Risotto al Merlot e gamberoni alle erbette
- 20.- Risotto allo zafferano e salmone alle spezie
- 18.- Rotolo di pasta alla farina Bona ripieno di spinaci e ricotta
- 18.- Gnocchetti di polenta bianca, salsa al blu ticinese

### Antipasti caldi - primavera

- 18.- Risotto agli asparagi verdi
- 18.- Risotto alle ortiche e petto di quaglia al pepe Valle Maggia
- 18.- Gnocchi di patate con salsa all'aglio orsino
- 20.- Trofie all'aglio orsino e gamberoni saltati

### Antipasti caldi - estate

- 17.- Ravioli alla mozzarella di bufala e spinaci con pomodori al basilico

### Antipasti caldi - autunno e inverno

- 18.- Risotto alla zucca, mascarpone e rosmarino
- 19.- Risotto ai funghi porcini e taleggio
- 18.- Gnocchi di patate con salsa alla zucca e pancetta
- 17.- Ravioli alle castagne con salsa al radicchio





### Zuppe - tutto l'anno

- 9.- Minestrone alla farina Bona della Valle Onsernone
- 9.- Crema di prezzemolo e gnocchetti di pane

### Zuppe - primavera

- 9.- Crema di asparagi verdi con gnocchetti di pane
- 9.- Crema di ortiche e crostoni

### Zuppe - estate

- 9.- Zuppa fredda di pomodori e basilico
- 11.- Zuppa di pomodori con gamberoni al basilico
- 9.- Crema di zucchine alla menta e formaggino ticinese

### Zuppe - autunno e inverno

- 10.- Crema di zucca con cozze

### Pesci - tutto l'anno

- 23.-/36.- Filetti di orata alla griglia con salsa all'aceto balsamico
- 23.-/36.- Trancio di salmone saltato alle erbe ticinese

### Pesci - estate

- 36.- Filetto di trota saltato ai pomodorini e timo
- 36.- Filetto di orata saltato con creme di peperoni rossi e gialli



## Carni ~ tutto l'anno

- 39.- Steak di vitello gratinato alla salvia
- 39.- Carré di vitello arrosto ai gallinacci
- 42.- Filetto di vitello arrosto con salsa allo zenzero
- 32.- Ossobuco di vitello glassato
  
- 38.- Roastbeef con salsa bearnaise
- 38.- Tagliata di manzo con formaggio dell'alpe e rucola
- 30.- Brasato di manzo al Merlot

- 32.- Carré di maiale arrosto alla senape di Meaux
- 33.- Filetto di maiale in crosta con salsa al Porto
- 32.- Steak di maiale gratinato alla salvia
  
- 28.- Petto di pollo saltato con burro alle erbe
- 28.- Petto di pollo in crosta croccante con champignons

## Carni ~ autunno e inverno

- 40.- Filetto di cervo arrosto con salsa ai mirtilli rossi pepati
- 38.- Salmi di capriolo alla pancetta e funghi
- 32.- Medaglione di maiale in pasta croccante e funghi porcini





## Contorni

Patate rosolate al rosmarino

Ventaglio di patate al rosmarino

Gratin di patate

Sformato di patate al tartufo

Crocante di patate alle erbe

Purea di patate al pepe Valle Maggia

Verdure al burro

Ventaglio di verdure

Zucchine ai pomodori

Ventaglio di zucchine, melanzane e pomodori

Sformato alle verdure



### Dolci caldi ~ tutto l'anno

- 11.- Tortino fondente al cioccolato con sorbetto al frutto della passione
- 10.- Tortino di mele tiepido e gelato alla vaniglia

### Dolci freddi ~ tutto l'anno

- 10.- Panna cotta al caffè e amaretti
- 11.- Spuma al cioccolato con crumble di pistacchio
- 10.- Tiramisù

### Dolci ghiacciati ~ tutto l'anno

- 10.- Semifreddo al lime con coulis ai frutti di bosco
- 11.- Semifreddo al Toblerone con la sua salsa

### Dolci - primavera

- 11.- Fragole marinate al basilico con gelato allo yogurt
- 10.- Semifreddo alle fragole con terra di cacao

### Dolci - estate

- 10.- Sorbetto al Mojito con frutta di stagione

### Dolci ~ autunno e inverno

- 11.- Semifreddo alle noci e Ratafià
- 10.- Spuma alle castagne

