

PROPOSTE  
MENU  
PER  
BANCHETTI  
A PARTIRE  
DA 10 PERSONE



## ANTIPASTI

<i>Medaglione di foie gras scottato con mela Granny Smith profumata al Calvados e caramel di aceto di lamponi</i>	<i>CHF 18.00</i>
<i>Tartare di manzo - cervo - salmone - tonno</i>	<i>CHF 17.00</i>
<i>Carpaccio di manzo con rucola, grana e pomodorini cherry</i>	<i>CHF 17.00</i>
<i>Noci di capesante scottate con asparago bianco e salsa olandese</i>	<i>CHF 17.00</i>
<i>Bresaola valtellinese con sciat, porcini e scaglie di Bitto</i>	<i>CHF 17.00</i>
<i>Prosciutto di Parma con melone e mozzarella di bufala</i>	<i>CHF 16.00</i>
<i>Burratina su zuppetta fredda di porri e topinambur con pomodorini confit e basilico</i>	<i>CHF 16.00</i>
<i>Bouquet d'insalata con code di gamberoni saltate e salsa al frutto della passione</i>	<i>CHF 16.00</i>
<i>Insalata di asparagi e gamberetti all'Extravergine e limone</i>	<i>CHF 16.00</i>
<i>Insalata mista con bocconcini di pollo speziati</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Terrina di coniglio e chanterelles con insalatina Waldorf e salsa Cumberland</i>	<i>CHF 12.00</i>
<i>Sformatino di verdura di stagione su fonduta di formaggio d'alpe e pepe Maggia</i>	<i>CHF 10.00</i>

## PRIMI

*Risotto a scelta: valtellinese, gamberi e ananas sfumato al Grand Marnier, carciofi, asparagi, mirtilli e speck, aglio orsino e bocconcini di luccio-perca, barbabietola rossa e robiola, milanese, porcini*

*Pizzoccheri valtellinesi*

*Tagliolini allo zafferano con salmone e pesto di capperi*

*Tagliatelle verdi con pomodorini datterini, basilico e crema di burrata*

*Gnocchi a scelta: di zucca salsa di noci e amaretto, di barbabietola con branzino e perle di salmone, di castagne ai porcini, di patate con zola e radicchio stufato*

*Pappardelle con ragù a scelta : di capriolo, anatra, coniglio*

*Lasagne gratinate alla bolognese, vegetariane o al ragù di selvaggina*

*Garganelli al pesto di rucola, pomodori secchi, olive taggiasche e granella di pistacchi*

*Orecchiette con ragù bianco di vitello, pancetta croccante e dadolata di verdure*

*Cappellacci allo speck e radicchio su crema di gorgonzola*

*Tutti i primi CHF 19.00*

## SECONDI

<i>Filetto di manzo a scelta: alla piastra, con salsa al tartufo, al pepe verde</i>	<i>CHF 40.00</i>
<i>Carré di vitello arrosto</i>	<i>CHF 39.00</i>
<i>Nocetta di vitello con salsa alle spugnole</i>	<i>CHF 38.00</i>
<i>Entrecôte di manzo al pepe rosa e Marsala</i>	<i>CHF 38.00</i>
<i>Guancetta di vitello brasata</i>	<i>CHF 38.00</i>
<i>Rolle di vitello e coniglio</i>	<i>CHF 35.00</i>
<i>Roast beef all'inglese con salsa bearnese</i>	<i>CHF 35.00</i>
<i>Ossobuco di vitello in gremolata</i>	<i>CHF 32.00</i>
<i>Manzo brasato al Merlot</i>	<i>CHF 30.00</i>
<i>Capretto nostrano arrosto</i>	<i>CHF 30.00</i>
<i>Petto d'anatra all'arancia</i>	<i>CHF 30.00</i>
<i>Lombata di coniglio disossata con olive taggiasche e pinoli</i>	<i>CHF 29.00</i>
<i>Pollo disossato farcito con salsa alle erbe provenzali</i>	<i>CHF 28.00</i>
<i>Carré di maiale svizzero arrosto</i>	<i>CHF 28.00</i>
<i>Puntine di maiale speziate</i>	<i>CHF 28.00</i>
<i>Guancetta di manzo 'all'inferno'</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Filetto di branzino al cartoccio</i>	<i>CHF 30.00</i>
<i>Trancio di tonno scottato</i>	<i>CHF 30.00</i>
<i>Trancio di salmone con arancia e zenzero</i>	<i>CHF 30.00</i>

*Tutti i nostri primi sono accompagnati da contorno*

## DOLCI

*Spuma al cioccolato nero con salsa al mango*

*Spuma ai lamponi con semifreddo al cacao e salsa alla vaniglia*

*Crema bavarese alla vaniglia con ventaglio di pera alla menta e salsa al cioccolato*

*Semifreddo a scelta: Grand Marnier, Baileys, cannella, castagne*

*Sorbetti a scelta*

*Fragole con gelato*

*Barchetta d'ananas con gelato al limone*

*Tiramisù*

*Cheesecake con salsa ai frutti di bosco*

*Tutti i dolci a CHF 8.00*