

apero-cena

a partire da 25 persone
aprile-maggio

S A P O R I D I C A S A
(4 5 . - / P E R S O N A)

Olive
Patatine
Scaglie di grana
Bruschetta pomodoro
Bruschetta con verdure grigliate
Affettato misto ticinese
Formaggi misti ticinesi
Frittatina alle verdure
Pizzona Regusci
Focaccia del mulino
Tortino salato al rosmarino e olive con mousse di büscion
Cialda alla barbabietola con ricottina di capra e profumi di rosa
Polpettine miste in salsa BBQ
Polpettine fritte alle melanzane con maionese allo zenzero
Lasagnetta fatta in casa

E X T R A A P E R O - C E N A

Pane nero della Maggia farcito Fr. 3
Polenta arrostita con bleu della fattoria del Faggio Fr. 3
Tartine agli asparagi bianchi sott'olio Fr. 4
Tartare di manzo nature, carpaccio tartufo nero su
pane furbetto Fr. 6
Carne salada con emulsine di rucola e petali d'alpe Fr. 6
Tartine al salmone con majonese all'avocado Fr. 5
Risotto agli asparagi Fr. 7
Mantecato di trota bianca con polvere di pane al carbone vegetale Fr. 7

Sorbettino all'arancia e campari Fr. 8.5
Servizio torta Fr. 2

Il menu potrebbe essere soggetto a variazioni stagionali in base alla freschezza e alla disponibilità delle materia prime.

Provenienza delle carni: salumi Ticino/CH; manzo, vitello, agnello Irlanda, maiale CH, cavallo AR, salmone No, Trota IT

Allergie e intolleranze: chiediamo alla nostra clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari di volersi annunciare così da potervi proporre alimenti alternativi. Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.