

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.

apero-cena

*a partire da 30 persone
giugno - settembre*

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
Bruschetta con crema all'avocado e olio al limone
Affettato misto ticinese
Formaggi misti ticinesi
Mini panini assortiti alla moda dello Chef
Frittatina del nostro orto con ricotta del caseificio
Pizzona Regusci
Focaccia del mulino
Gazpacho "ticinese" con emulsione allo jogurt
Polpettine miste in agrodolce
Lasagnetta fatta in casa

apero-cena

*a partire da 30 persone
giugno - settembre*

IL TICINO IN TAVOLA (5 2 . - / P E R S O N A)

Salame "su l'ass"
Formaggini freschi sott'olio
Bruschette al lardo e pepe della Vallemaggia
Torta di pane salata
Manzo bollito in salsa verde
Raguletto in umido
Trancio di trota in carpione
Mousse di mortadella
Polenta in crosta con fonduta al formaggio dell'alpe
Pere al vino e formaggio di capra
Crumble di farina bona e büscion
Asse formaggi locali
Asse salumi Ticinesi
Insalatina di patate con maionese e cipolle caramellate
Risottino al merlot mantecato al Bleu di mucca
Quadratella ticinese impanata con marmellata agrodolce

aperò-cena

*a partire da 30 persone
giugno - settembre*

A P E R O B B Q
(5 6 . - / P E R S O N A)

Patata al cartoccio con salsa allo yogurt al profumo di coriandolo
Verdure alla griglia
Ananas grigliato
Focaccia ai 7 cereali e sale nero al carbone
Pancetta di maialino da latte
Puntine
Collo di maiale marinato alla birra e senape
Galletto alla diavola
Luganighette assortite alla griglia
Asado di manzo e olio aromatizzato alle verdure e aceto di riso
Picanha di manzo con salsa al pepe
Mini spiedini di vitello con salsa alla soja e zucchero di canna

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

Mantegato di trota bianca Fr. 3
Pane nero della Maggia farcito Fr. 3
Tartine al salmone, majonaise e burro all'aglio nero Fr. 3
Roastbeef freddo e salsa tartare Fr. 4
Alette di polle con verdure Thai Fr. 4
Tartare di manzo nature, carpaccio tartufo nero su crostone di pane Fr. 5
Arrosto di vitello tonnato Fr. 4
Risotto al rosmarino, burro di cocco e lime Fr. 5
Insalata di riso estiva Fr. 3
Pasta fredda pomodorini, basilico e ricotta Fr. 3

Sorbettino al limone Fr. 4.5/ con correzione Fr. 8.5
Servizio torta Fr. 2.5

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

Provenienza delle carni: salumi Ticino; manzo, vitello, cavallo, maiale CH.

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.

Su richiesta possibilità di avere composizioni floreali sui tavoli (offerta a parte).