

# Menu

per gruppi (da 10 persone)

proposte aprile-maggio

## ANTIPASTI

✓ Misticanza con crudité di verdure del nostro orto Regusci	11.-
Insalatina tiepida di asparagi con pancetta e biscotto salato	14.-
Affettato misto con sott'aceti	24.- / 18.-
Tartare di manzo condita al nature (70gr) con mousse di büscion, carpaccio di tartufo nero e farina bona	18.-
Carne salada aromatizzata all'aglio con emulsione di prezzemolo, crudité di asparagi e petali d'alpe	16.-
✓ Sformatino di ricotta e asparagi su fonduta di formaggio	12.-

## PRIMI

Paccheri in fonduta d'alpe con luganiga grigliata sgranata ed emulsione di datterino	24.-	18.-
✓ Crespellina ricotta e asparagi	24.-	18.-
✓ Risotto in crema verde con spugnole trifolate	24.-	18.-
Lasagnetta ai due colori in ragù bianco e formagella bambina con polvere di pane prezzemolato	22.-	16.-

## S E C O N D I

✓ Polenta e brasato al merlot Regusci	32.-
✓ Tomino impanato con verdure grigliate	17.-
Costoletta di vitello con salsa alle spugnole, asparagi al parmigiano al pane panku e patate Williams	42.-
Tartare di manzo (220 gr) con crostini, burro e patatine fritte	38.-
Il nostro Roastbeef (entrecôte) tiepido, salsina al burro e erbette, patate rosolate e verdure	39.-
Mignon di filetto di manzo (170 gr) con riduzione al merlot, millefoglie di patate e verdure	42.-
Puntine di maiale in cbt, marinate al BBQ e legno d'olivo, patate al cartoccio e dressing di jogurth	36.-
✓ Tofu affumicato con timballo di riso Asia e verdure a julienne	25.-
Capretto al forno con erbette del nostro orto, patate rosolate e verdure	38.-
Costoletta d'agnello al forno aromatizzata al pistacchio, salsa al whisky accompagnata da patate a mandolina con cipolla	38.-

## B A M B I N I

✓ Pasta al pomodoro	12.-
Impanata di tacchino con patatine fritte	18.-

## D E S S E R T

Tiranocino	10.-
Cheesecake al limone e zenzero	12.-
Semifreddo alle fragole con meringhe e panna	12.-
Mousse all'ovomaltina con cremoso al cioccolato bianco e lamponi ghiacciati	10.-
Gelati e sorbetti	4.50/pallina
Vaniglia – Mela – Limone – Albicocca - Arancia	
Gelato con correzione	8.50.-
Servizio torta	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.

# Menu

per gruppi (da 10 persone)

proposte giugno-settembre

## ANTIPASTI

Insalata con crudité di verdure dell'ortolano	11.-
Formaggio impanato al Panku e curcuma su letto d'insalata di sedano e fagiolini	16.-
Zuppa fredda di mela al lime e cetriolo con formaggio maturo	16.-
Affettato misto con sott'aceti	24.- / 18.-
Tartare di manzo condita al nature (70gr) con mousse di büscion, carpaccio di tartufo nero e farina bona	18.-
Rosette di vitello cotto in rosa con salsa tonnata e alghe wakame	18.-
Prosciutto Piora d'Oro su crostini di pane della Maggia con olio in gremolata di verdure	16.-

## PRIMI

Raviolone ricotta ed erbe selvatiche, burro alla camomilla e pancetta croccante	26.-	20.-
Risotto al rosmarino, burro di cocco e lime con crumble di farina bona e polvere di carbone	24.-	18.-
Lasagnetta vegetariana e le sue essenze liquide dell'orto	20.-	16.-
Spaghetto chitarra su letto di ragù nostrano, emulsione di formagella e spugnole	24.-	18.-

## S E C O N D I

Polenta e brasato con giardiniera di verdura al sugo	32.-
Stinco di maiale alla birra artigianale con verdure in agrodolce	28.-
Tartare di manzo con crostini, burro e patatine fritte	39.-
Il nostro Roastbeef tiepido, salsina al burro e erbetto, patate rosolate e verdure (con salsa alle spugnole Fr. 42.-)	39.-
Mignon di filetto di manzo cotto a bassa temperatura (150 gr.) su crostone di pane con riduzione al merlot, patate e verdure	40.-
Lombatina di vitello cotta in rosa con salsa olandese agli agrumi, patate soufflé e verdure	40.-
Tofu affumicato con timballo di riso Asia e verdure a julienne	25.-
Tagliata di Rib Eye con petali d'alpe e pesto all'aglio orsino con patate fritte	36.-
Asado marinato cotto sottovuoto con patate schiacciate e salsa allo yogurt	34.-

## B A M B I N I

Pasta al pomodoro	14.-
Impanata di tacchino con patatine fritte	18.-

## D E S S E R T

Ananas caramellato al curry, gelato al fior di latte, salsa al frutto della passione e crumble di cannella	12.-
Semifreddo ai mirtilli, coulis di frutti di bosco, polvere di barbabietola e meringhe	12.-
Panna cotta al cioccolato bianco, fave di tonca e lamponi	10.-
Crema al fior di latte e jogurt, ghiaccio alla menta, cioccolato al peperoncino	10.-
Gelati e sorbetti	
Vaniglia - Albicocca - Limone - Arancia - Uva	4.5/pallina
Correzione: Vodka, Campari, Grappa, Apricotino	4.-
Servizio torta	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).