menu

per gruppi (da 10 persone)

proposte ottobre- novembre 2026

ANTIPASTI

Misticanza con crudités di verdure del nostro orto Regusci	11.-	
Flan di zucca allo zafferano con funghi trifolati e crema alla formagella	18.-	
Affettato misto con sott'aceti	24.-	/18.-
Tartare di manzo condita al nature (70 gr) con mousse di büscion, carpaccio di tartufo nero e crumble di farina bona	18.-	
Tartare di cervo al nature (100 gr) con ricottina di capra, carpaccio di tartufo nero, salsa alla senape e rucola servita con pan brioche	24.-	
Prosciuttino di cinghiale su terra di ovomaltina, porcini sott'olio e maionese alla barbabietola	25.-	
Antipasto misto di selvaggina	26.-	

PRIMI

Tagliatelle di grano saraceno con verza e patate, formaggio d'alpe fuso e raguletto di selvaggina alla grappa barricata	32.-	22-
Crespellina con ricotta e porcini	24.-	18-
Risotto alla zucca con rosette di prosciutto di cinghiale e panna acida al profumo di caffè	24.-	18.-
Gnocchetti al ragù di selvaggina, emulsione alle erbette, parmigiano e pomodoro fresco	24.-	18.-

Agriturismo Regusci - Via I Casasc 5 - 6528 Camorino - 079.244.14.93

SECONDI

Polenta e brasato al merlot Regusci	32.-
Polenta e salmì di cervo con cipolline, pancetta e crostini	32.-
Lombata di capriolo su letto di cavolo rosso brasato, polvere di barbabietola e spuma di patata alla panna acidula	45.-
Tartare di manzo con crostini, burro e patatine fritte	39.-
Il nostro Roastbeef tiepido, salsina al burro ed erbette, patate rosolate e verdure	39.-
Mignon di filetto di manzo cotto a bassa temperatura (160 gr) su crostone di pane con riduzione al merlot, patate e verdure	40.-
Salmone in crosta di carbone con tagliatelle di riso e salsa all'uva	34.-
Medaglioni di cervo in salsa ai porcini con spätzli, castagne caramellate al calvados, cavolini di Bruxelles con pancetta e frutta	45.-
Tofu affumicato con timballo di riso Asia e verdure a julienne	25.-

BAMBINI

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

DESSERT

Panna cotta alla castagna, salsa al caramello con crumble alla cannella	10.-
Mousse al cioccolato e nocciole caramellate su tartelletta al burro e trucioli d'oro	12.-
Semifreddo al Grand Marnier e arancia con meringhe e panna	12.-
Mini pasticceria assortita (2 pz) con caffè	12.-
Gelato alla castagna artigianale con calvados e panna	9.50
Gelati e sorbetti Vaniglia – Cioccolato – Noce – Limone – Uva	4.50/pallina
Gelato con correzione	8.50/pallina
Gelato artigianale alla castagna	5.50
Servizio torta	2.-

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

Provenienza carni e pesce: salumi Ticino; manzo, vitello, cavallo, maiale CH, cervo NZ, capriolo NZ, salmone NO

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 dicembre 2026

ANTIPASTI

Insalatina invernale con cotechino, chips di mais e maionese allo zenzero	14.-
Antipasto natalizio con rosette di prosciutto crudo, salmone marinato, carne secca con mousse di büscion di mucca, terrina invernale lardellata e marmellata di nostra produzione, insalata di sedano bianco	26.-
Tartare di manzo condita al nature (70gr) con mousse di büscion agli agrumi e canditi con Pan Brioche	20.-
Trancio di cuore di salmone marinato sotto sale nero e lime con bouquet d'insalatina	18.-

PRIMI 1/2 PORZIONE

Gnocchetti in fonduta d'alpe e polvere di cinghiale	16.-
Ravioloni ricotta e zucca salsa al burro con polvere di cocco ed emulsione di mostarda	18.-

SECONDI

Tondino di arrosto di vitello cottura in rosa e riduzione al vino bianco, morbido di topinambour locale e verdurine	36.-
Robespierre di manzo in salsa tiepida ai pepi, patate arrosto e verdure	36.-
Stinco di maiale alla birra con patate al forno e verdure	28.-
Aletta brasata al vino Rosso con polenta	32.-
Tagliata di petto di faraona cotta souvide con la sua riduzione accompaganata da tagliatelle alle verdurine e salsa Ponzu	32.-

Agriturismo Regusci - Via I Casasc 5 - 6528 Camorino - 079.244.14.93

CHINOISE

Fondue chinoise a volontà con salse fatte in casa, patatine fritte e riso al burro

- manzo - cavallo 44.-
- manzo 47.-
- manzo - cavallo - vitello 50.-

BAMBINI

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

DESSERT

Panettone con zabaione al sifone e gelato alla cannella 12.-
Semifreddo bianco nel bianco (parmigiano, cremoso al cocco bianco, polvere di zucchero a velo e meringa) 12.-
Bonet all'amaretto e caramello 10.-
Mini pasticceria assortita (2 pz) con caffè 12.-

Gelati e sorbetti
Vaniglia – Cioccolato – Noce – Limone – Uva 4.50/pallina
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 carni e pesce: salumi Ticino; manzo, vitello, cavallo, maiale CH, cervo NZ, capriolo NZ, cinghiale Europa, salmone NO

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).