

## *Menu da Fr. 45.-*

Con un'aggiunta di Fr. 15.- a persona, sono inclusi:  
acqua, caffè e 1 bottiglia di vino della casa ogni 3  
persone

### **Proposta 1**

Insalata mista con buchon, semi misti e crostini di pane

\*

Ravioli di patate e pecorino con crema di pomodoro

\*

Semifreddo alla crema con salsa all'arancio

### **Proposta 2**

Tartare di manzo con scaglie di grana e insalata novella

\*

Risotto alla zucca e fonduta di parmigiano

\*

Panna cotta al caramello

### **Proposta 3**

Mousse di salmone con crema di carote e zenzero

\*

Orecchiette con calamari e broccoletti

\*

Bavarese al cioccolato con coulis di lampone

### **Menu vegetariano**

Sformato di polenta della Val Maggia con fonduta di  
formaggi ticinesi

\*

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa allo zafferano

\*

Tiramisù al bicchiere



## *Menu da Fr. 58.-*

**Con un'aggiunta di Fr. 15.- a persona, sono inclusi:  
acqua, caffè e 1 bottiglia di vino della casa ogni 3  
persone**

### **Proposta 1**

Crema di zucca Mantovana con code di gambero  
bardate alla pancetta nostrana con riduzione di Merlot

\*

Scaloppa di ombrina  
con guazzetto di calamari su purea di broccoli

\*

Mousse di castagne con salsa al cioccolato amaro

### **Proposta 2**

Bocconcini di petto d'anatra spadellati  
con ananas al kirsch e salsa cumberland

\*

Arrostò di vitello  
con purea di patate e macedonia di verdura

\*

Semifreddo al caffè Masaba

### **Proposta 3**

Baccalà mantecato su crostone di pane  
con cipolle rosse in agrodolce

\*

Brasato di manzo al vino rosso con polenta morbida

\*

Flan di castagne con salsa al mascarpone alla cannella

### **Menu vegetariano**

Crocchette di quinoa con crema di topinambur e  
verdurine marinate

\*

Risotto alla zucca con fonduta di formaggio delle Valli

\*

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia  
e salsa all'arancio

## *Menu da Fr. 68.-*

Con un'aggiunta di Fr. 15.- a persona, sono inclusi:  
acqua, caffè e 1 bottiglia di vino della casa ogni 3  
persone

### **Proposta 1**

Bocconcini di tonno marinato alla soia e sesamo  
con salsa al mango e cetrioli marinato al Gin

\*

Fregola sarda con frutti di mare e crostacei

\*

Ricciola con purea di patate all'aglio, salsa al prezzemolo

\*

Mousse al cioccolato con salsa alla vaniglia

### **Proposta 2**

Tartare di vitello avvolto in alga nori  
con salsa huancaína

\*

Gnocchi di patate fatti in casa  
con ragù di cinghiale

\*

Controfiletto di manzo c.b.t con salsa al vino rosso  
e purea di sedano rapa e patate

\*

Sfera all'arancia con salsa al Grand Marnier

### **Proposta 3**

Antipasto misto al centro tavola

\*

Risotto alla parmigiana con filetto di pesce persico  
al burro e salvia

\*

Ganascino di maiale alla birra con i suoi contorni

\*

Tartelletta di pasta frolla al limone con salsa alle fragole

