

♥ *Proposte Menu Matrimoni* ♥

(da 40 persone)

**Menu 1**

Affettato Ticinese

\* \* \*

Brasato di manzo al merlot

Coniglio disossato farcito alla salsiccia nostrana

Funghi porcini trifolati

Polenta nostrana

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 110.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

**Menu 2**

Mousse di verdura con cialda al parmigiano

Filetti di trota di lago e julienne di verdure in carpione

Involtino di prosciutto cotto con insalata russa

\* \* \*

Perle di Carnaroli alle fragole

con gocce di aceto balsamico caramellato

\* \* \*

Filettini di maiale arrosto con farcia alle erbe e spugnole

Frittella di patate alle mandorle

Timballo di verdura e uvetta

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 118.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

\*Vini e bevande inclusi nei menu

acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia da ½ litro ogni 2 ospiti) ed un espresso a persona

### **Menu 3**

Fagottino tiepido di caprino del S. Giorgio  
e passata di pomodorino ciliegia  
Involtino di salmone affumicato con zucchine all'agro dolce

\* \* \*

Ravioloni freschi con robiola e fagiolini  
su pesto tiepido

\* \* \*

Capocollo al forno alle erbe di Montagna  
Patate lionesi e nido di spinaci al burro e aglio

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 118.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

### **Menu 4**

Petto d'anatra affumicato allo zucchero di canna con insalatina  
Bignè salati con bresaola e crema chantilly al Parmigiano

\* \* \*

Lasagnette di pasta fresca alle melanzane e mozzarella

\* \* \*

Ossobuco di vitello brasato al vino rosso  
con risottino allo zafferano

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 120.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

\*Vini e bevande inclusi nei menu

acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia da ½ litro ogni 2 ospiti) ed un espresso a persona

### **Menu 5**

Bignè salato con carne secca e mousse di caprino  
Millefoglie con salmone affumicato al sentore di rafano

\* \* \*

Fagottino di crespella farcita ai funghi porcini

\* \* \*

Arrostò di codino di vitello glassato al miele di acacia  
servito con la sua salsa  
Crocchetta di patate alle mandorle  
Timballo di verdura e uvetta

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 120.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

### **Menu 6**

Tartare di manzo su biscotto salato alle olive  
e insalatina di stagione

\* \* \*

Ravioli all'aragosta con fumé di crostacei

\* \* \*

Pesce spada spadellata agli agrumi con salsa al pepe rosa

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 124.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

\*Vini e bevande inclusi nei menu

acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia da ½ litro ogni 2 ospiti) ed un espresso a persona

### **Menu 7**

Involtini di salmone affumicato ripieno di granchio  
Tartare di manzo e pane carasau  
Sfoglia alle verdure

\* \* \*

Risotto con funghi trifolati allo zafferano

\* \* \*

Suprema di pollo farcita ai gamberi  
accompagnati da purea di patate e carote

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 124.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

### **Menu 8**

Passata di cannellini con piccolo spiedino di gamberone  
Rösti di patata con velo di vitello rosa al basilico

\* \* \*

Trofie di pasta fresca al pesto genovese

\* \* \*

Mignon di manzo alle mandorle con patate gratinate, finocchi  
e gocce di Merlot della Montagna

\* \* \*

Torta nuziale del nostro pasticcere

CHF 124.00 per persona  
Biglietto A/R, vini e bevande inclusi\*

\*Vini e bevande inclusi nei menu

acqua, vino rosso o bianco Ticinese (1 bottiglia da ½ litro ogni 2 ospiti) ed un espresso a persona