

## Create il menu per i vostri ospiti

Vi invitiamo a sfogliare le prossime pagine e ad abbinare i piatti,  
da tre a cinque portate, a vostra scelta!

**A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.**

*Please choose and combine your favourite dishes, from three to five courses, as you prefer!  
Starting from 6 persons, the chosen menu applies to all diners.*

### Menu di tre portate con

76.-

- Amuse-bouche
- Antipasto o Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

*Three courses menu, with amuse-bouche, Antipasto or Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations*

### Menu di quattro portate con

88.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

*Four courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations*

### Menu di cinque portate con

98.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Risotto
- Pasta
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

*Five courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Risotto, Pasta, dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations*

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.  
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL\_MenuBanchetti\_2025\_04\_05\_06\_DEF.docx

Pagina 1 di 3

**A partire da 6 persone il menu scelto vale per tutti i commensali.**

*Starting from 6 persons the chosen menu applies to all diners.*

## Antipasti e zuppe

- Carpaccio di gamberi**, guacamole, formaggio fresco, maionese agli agrumi e uova di pesce   
*Prawns carpaccio, guacamole, fresh cheese, citrus mayonnaise and fish eggs*
- Caponatina di verdure affumicate**, spuma del Gottardo e polvere di ortaggi    
*Smoked vegetable dish, Gottardo cheese foam and vegetable powder*
- Crudo di manzo**, gel di pomodorini confit, asparagi e salsa al Parmigiano   
*Raw beef, confit cherry tomato gel, asparagus and Parmesan sauce*
- Crema di piselli** con mandorle tostate al curry    
*Cream of peas with curry toasted almonds*

## Primi

- Risotto Carnaroli**, cacio e pepe, cozze e lime   
*Carnaroli risotto, pecorino cheese and black pepper, mussels and lime*
- Mezzi paccheri trafilati al bronzo**,  
crema d'uovo al pepe, erbe, salsa al pecorino e guanciale croccante  
*Bronze-drawn mezzi paccheri,  
peppered egg cream, herbs, pecorino sauce and crispy guanciale*
- Lasagnetta** con besciamella di spinaci e basilico, fiori di zuccina,  
pomodoro e robiola dell'Alta Langa   
*Lasagnetta with spinach and basil béchamel, courgette flowers,  
tomato and Alta Langa robiola*
- Raviolone al nero ripieno di baccalà**, riduzione di panna alle erbe e menta  
*Black ravioli filled with cod, cream reduction with herbs and mint*



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.  
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL\_MenuBanchetti\_2025\_04\_05\_06\_DEF.docx

Pagina 2 di 3

**A partire da 6 persone il menu scelto vale per tutti i commensali.**  
*Starting from 6 persons the chosen menu applies to all diners.*

## Pesci e carni

- Trancio di ricciola**, chutney di finocchi, salsa rémoulade e sedano confit   
*Amberjack fish steak, fennel chutney, rémoulade sauce and confit celery*
- Orata avvolta da foglie di borragine**, crema di zafferano e porri con patate al burro   
*Sea bream wrapped in borage leaves, saffron cream and leeks with buttered potatoes*
- Punta di vitello cotto a bassa temperatura**, patata sfogliata, jus di carne al vino rosso   
*Low temperature cooked veal tip, flaked potato, red wine meat jus*
- Rollè di coniglio ripieno di patate e pancetta**, con spinaci e crumble di frutta secca  
*Rabbit roll stuffed with potatoes and bacon, spinach and dried fruit crumble*

## Dolci e formaggi

**Tartelette ai lamponi Al Porto**  
*Al Porto raspberry tartelette*

**Desiderio al cioccolato Al Porto**  
*Al Porto chocolate Desiderio*

**Tiramisù classico al bicchiere**  
*Classic tiramisù served in a glass*

**Selezione di frutta fresca di stagione**     
*Fresh seasonal fruit selection*

**Formaggi ticinesi con pane selezionato**  
*Ticino cheeses with rustico bread*

**Formaggi come portata supplementare - Formaggi ticinesi con pane selezionato** + 14.-  
*Cheese as additional course - Ticino cheeses with selected bread*



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.  
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL\_MenuBanchetti\_2025\_04\_05\_06\_DEF.docx

Pagina 3 di 3