

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_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, spuma del Gottardo e polvere di ortaggi

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, zucchine e i suoi fiori,

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_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 bietole, crema di zafferano e porri con patate al burro
Sea bream wrapped in chard leaves, saffron cream and leeks with buttered potatoes



Lombatina di vitello cotto a bassa temperatura, patata sfogliata, jus di carne al vino rosso
Low temperature cooked Veal loin, 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
Cheese as additional course - Ticino cheeses with selected bread

+ 14.-



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_05_06_DEF.docx
Pagina 3 di 3