

Proposte per aperitivi banchetti, a scelta

Selezione dello Chef

**Bocconcini variati con carne, pesce e vegetariani,
serviti con mandorle tostate, olive marinate e grissini.**

*Aperohäppchen mit Fleisch, Fisch und vegetarisch,
serviert mit gerösteten Mandeln, marinierten Oliven und Grissini.
Appetizers with meat, fish and vegetarian,
served with toasted almonds, marinated olives and grissini.*

Tradizionale	con 3 bocconcini per persona	12.-
Classico	con 5 bocconcini per persona	18.-
Ambiente	con 7 bocconcini per persona	24.-

Salatini selezionati

*Aperogebäck
Appetizer puff pastry*

Sfogliatina al sesamo o papavero

*Blätterteiggebäck mit Sesam oder Mohn
Puff pastry with sesame seeds or poppy seeds*

6 pz/pers. 8.-

Ramequin di formaggio

*Käseküchlein
Cheese tartlet*

Gipfel al prosciutto

*Schinkengipfel
Small croissant with ham*

Salatino con acciughe

*Blätterteiggebäck mit Sardellen
Puff pastry with anchovy*



Salatino con spinaci

*Blätterteiggebäck mit Spinat
Puff pastry with spinach*



Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.

*Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.*

Bocconcini vari

A porzione

*Pro Portion
Portions*

A cucchiaino

*Vom Löffel
On spoon*

Crostini

*Grilliertes Brot
Grilled bread*

Pesce

*Fisch
Fish*

Salmone affumicato con crema acida e cetrioli

*Rauchlachs mit Sauerrahm und Gurken
Smoked salmon with sour cream and cucumbers*

Tartara di tonno con limetta e zenzero

*Thunfischtatar mit Limetten und Ingwer
Tuna tartar with lime and ginger*

Gambero in pastella

*Garnelen im Teig
Prawns in dough*

Carne

*Fleisch
Meat*

Prosciutto crudo ticinese

*Rohschinken aus dem Tessin
Raw ham from Ticino*

Spiedino di pollo croccante

*Knuspriger Poulardenspiess
Crispy chicken skewer*

Tartara di manzo su focaccia

*Rindertatar auf Focaccia
Beef tartar on focaccia*

Arancini di riso siciliani

*Sizilianische Reissbällchen
Sicilian rice balls*

Polpettine di manzo

*Rindsfrikadellen
Beef meatballs*

Vegetariano

*Vegetarisch
Vegetarian*

✓ Focaccine Margherita

*Focaccine Margherita mit Tomaten und Mozzarella
Focaccine Margherita with tomatoes and Mozzarella*

✓ Pomodorini con mozzarella di bufala e basilico

*Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
Cherry tomatoes with buffalo mozzarella and basil*

✓ Involtini primavera ripieni di verdure dell'orto

*Frühlingsrollen gefüllt mit Gartengemüse
Spring rolls filled with garden vegetables*

✓ Crostino di pane con formaggio e composta di frutta

*Gebackene Brotscheibe mit Käse und Fruchtkompott
Baked bread slice with cheese and fruit compote*

✓ Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.

*Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.*

La soluzione completa **Aperitivo Ambiente**

Cucina

Grissini al Parmigiano fatti in casa
Mandorle, noci e nocciole speziate, olive marinate

* * *

Salatini di sfoglia

7 Bocconcini selezionati
con carne, pesce o verdure

* * *

Dolci tentazioni

Bevande

Prosecco Selezione Grand Café Al Porto DOCG Extra Dry – *Glera*
Luigi Trevisiol e figli, Valdobbiadene, Treviso, Veneto

Biancofilo DOC – *Merlot in bianco*
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

Mariella DOC – *Merlot rosso*
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino

Spremuta d'arancia

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso o tè

Prezzo tutto incluso per due ore p.p. 53.-