

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*

Sfogliatina con acciughe

*Blätterteiggebäck mit Sardellen
Puff pastry with anchovy anchovies*



Sfogliatina 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

Gambero in pastella

Garnelen im Teig

Prawns in dough

Pesce

Fisch

Fish

Tartara di salmone con panna acida

Lachstatar mit Sauerrahm

Salmon tartar with sour cream

Tataki di tonno con guacamole

Tataki vom Thunfisch mit Guacamole

Tuna tataki with guacamole

Baccalà mantecato con chips di polenta

Kabeljau-Baccalà mit Polenta-Chips

Cod-baccalà with polenta chips

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

Polpettine di vitello con olive

Kalbfleischfrikadellen mit Oliven

Veal meatballs with olives

Vegetariano

Vegetarisch

Vegetarian

✓ Crocchette di patate con Sbrinz e maionese al balsamico

Kartoffelkroketten mit Sbrinz Käse und Balsamico-Mayonnaise

Potato croquettes with Sbrinz cheese and balsamic mayonnaise

✓ 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.-

La soluzione completa **Cocktail Bonafedi**

Cocktail

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

* * *

Salatini di sfoglia

Bocconcini selezionati
con carne, pesce o verdure

* * *

Frittatina con verdure dell'orto

Piccola zuppa stagionale

* * *

Risotto riserva "San Massimo" alla zucca, Taleggio e rosmarino

* * *

Delizie di Mignons

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. 71.-

La soluzione completa Cocktail Grand Café

Cocktail

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

* * *

Salatini di sfoglia

Bocconcini selezionati
con carne, pesce o verdure

* * *

Frittatina con verdure dell'orto

Crema di zucca e amaretto

* * *

Mezzi paccheri in crema di pomodorini datterini,
olive Taggiasche, capperi e basilico

* * *

Risotto riserva "San Massimo" con radicchio, Zola e noci

* * *

Mignons selezionati e dolci tentazioni

Bevande

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

Bianco Selezione Grand Café Al Porto - *Merlot, Chardonnay, Chasselas*
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino

Rosso Selezione Grand Café Al Porto - *Merlot Riserva Ticino DOC*
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino

Spremuta d'arancia

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso o tè

Prezzo tutto incluso per quattro ore p.p. 98.-