

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

Garnele im Teig

Prawn in dough

Pesce

Fisch

Fish

Tartara di salmone con panna acida

Lachstatar mit Sauerrahm

Salmon tartar with sour cream

Tataki di tonno con maionese alla soia

Thunfisch-Tataki mit Soja-Mayonnaise

Tuna tataki with soy mayonnaise

Tentacolo di polpo con guacamole

Oktopus-Tentakel mit Guacamole

Octopus tentacle with guacamole

Carne

Fleisch

Meat

Prosciutto crudo ticinese

Tessiner Rohschinken

Ticino raw ham

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 Sbrinz e maionese al balsamico

Sbrinz-Kroketten und Balsamico-Mayonnaise

Sbrinz croquettes and balsamic mayonnaise

✓ Hummus di fagioli rossi e pomodori secchi

Hummus aus roten Bohnen und sonnengetrockneten Tomaten

Red bean and sun-dried tomato hummus

✓ 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,, Ticino

Mariella DOC - *Merlot rosso*
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Ticino

Spremuta d'arancia

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso o tè

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