

## 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.

**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

**Uovo poché,** asparagi e spuma olandese  
*Poached egg, asparagus and hollandaise mousse*



**Calamaretti** ripieni alla mediterranea con puntarelle e burrata  
*Mediterranean-style stuffed squid with chicory asparagus and burrata*

**Tartare di vitello,** brioche tostata, maionese alle nocciole  
*Veal tartare, toasted brioche, hazelnut mayonnaise*

**Crema di ortiche** con ceci croccanti  
*Nettle cream with crispy chickpea*



## Primi: Paste e risotti

**Risotto “Riserva San Massimo”** aglio orsino, spugnole e asparagi  
*Risotto “Riserva San Massimo” with wild garlic, morels and asparagus*



**Spaccatelli** trafilati al bronzo al pesto di rucola e crudo di ricciola  
*Bronze-drawn Spaccatelli pasta with rocket pesto and raw amberjack*



**Gnocchi di patate** allo stracotto di manzo con spuma di piselli  
*Potato gnocchi with beef stew and pea mousse*

**Ravioli verdi** alla scamorza affumicata con acciughe e pane  
*Green ravioli with smoked scamorza cheese, anchovies and 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.

**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

**Dorso di trota salmonata** con pane croccante, burro bianco, le sue uova e asparagi  
*Salmon trout back with crispy bread, white butter, its roe and asparagus*

**Involentino di orata e gamberi**, barba di frate e perle di patate  
*Sea bream and prawn roll, monk's beard and potato pearls*



**Controfiletto di vitello** in crosta di erbe, purea di fave e bottoni di polenta  
*Veal sirloin in herb crust, broad bean puree and polenta buttons*

**Sella di agnello** arrosto, primizie dell'orto e patate tornite  
*Roast saddle of lamb, early vegetables and turned potatoes*



## Dolci e formaggi

**Lemon tarte**  
*Lemon tarte*



**Delizia alla frutta Al Porto**  
*Al Porto Fruit Delight*



**Gianduiotto Al Porto**  
*Al Porto Gianduiotto*

**Formaggi ticinesi** con pane rustico  
*Ticino cheeses with rustico 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.