

Proposte per
aperitivi banchetti & cocktail,
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 <i>Pro Portion</i> <i>Portions</i>	A cucchiaino <i>Vom Löffel</i> <i>On spoon</i>	Crostini <i>Grilliertes Brot</i> <i>Grilled bread</i>
Pesce <i>Fisch</i> <i>Fish</i>	Gambero in pastella <i>Garnele im Teig</i> <i>Prawn in dough</i>		
Pesce <i>Fisch</i> <i>Fish</i>	Tartara di salmone con panna acida <i>Lachstatar mit Sauerrahm</i> <i>Salmon tartar with sour cream</i>		
	Tataki di tonno con maionese alla soia <i>Thunfisch-Tataki mit Soja-Mayonnaise</i> <i>Tuna tataki with soy mayonnaise</i>		
	Tentacolo di polpo con guacamole <i>Oktopus-Tentakel mit Guacamole</i> <i>Octopus tentacle with guacamole</i>		
Carne <i>Fleisch</i> <i>Meat</i>	Prosciutto crudo ticinese <i>Tessiner Rohschinken</i> <i>Ticino raw ham</i>		
	Spiedino di pollo croccante <i>Knuspriger Poulardenspiess</i> <i>Crispy chicken skewer</i>		
	Tartara di manzo su focaccia <i>Rindertatar auf Focaccia</i> <i>Beef tartar on focaccia</i>		
	Polpettine di vitello con olive <i>Kalbfleischfrikadellen mit Oliven</i> <i>Veal meatballs with olives</i>		
Vegetariano <i>Vegetarisch</i> <i>Vegetarian</i>	✓ Crocchette di Sbrinz e maionese al balsamico <i>Sbrinz-Kroketten und Balsamico-Mayonnaise</i> <i>Sbrinz croquettes and balsamic mayonnaise</i>		
	✓ Hummus di fagioli rossi e pomodori secchi <i>Hummus aus roten Bohnen und sonnengetrockneten Tomaten</i> <i>Red bean and sun-dried tomato hummus</i>		
	✓ Involtini primavera ripieni di verdure dell'orto <i>Frühlingsrollen gefüllt mit Gartengemüse</i> <i>Spring rolls filled with garden vegetables</i>		
	✓ Crostino di pane con formaggio e composta di frutta <i>Gebackene Brotscheibe mit Käse und Fruchtkompott</i> <i>Baked bread slice with cheese and fruit compote</i>		
	✓ Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce. <i>Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.</i> <i>Vegetarian dishes prepared without meat or fish.</i>		

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"
Basilico, pomodori confit e stracciatella

* * *

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

Piccola zuppa stagionale

* * *

Spaccatelli alla crudaiola di verdure e rucola

* * *

Risotto riserva "San Massimo", crema di peperoni, cozze e pecorino

* * *

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.-