

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.*

<b>Tradizionale</b>	con 3 bocconcini per persona	12.-
<b>Classico</b>	con 5 bocconcini per persona	18.-
<b>Ambiente</b>	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.*

<b>Bocconcini vari</b>	<b>A porzione</b> <i>Pro Portion</i> <i>Portions</i>	<b>A cucchiaino</b> <i>Vom Löffel</i> <i>On spoon</i>	<b>Crostini</b> <i>Grilliertes Brot</i> <i>Grilled bread</i>
<b>Pesce</b> <i>Fisch</i> <i>Fish</i>	<b>Gambero in pastella</b> <i>Garnele im Teig</i> <i>Prawn in dough</i>		
<b>Pesce</b> <i>Fisch</i> <i>Fish</i>	<b>Tartara di salmone con panna acida</b> <i>Lachstatar mit Sauerrahm</i> <i>Salmon tartar with sour cream</i>		
	<b>Tataki di tonno con maionese alla soia</b> <i>Thunfisch-Tataki mit Soja-Mayonnaise</i> <i>Tuna tataki with soy mayonnaise</i>		
	<b>Tentacolo di polpo con guacamole</b> <i>Oktopus-Tentakel mit Guacamole</i> <i>Octopus tentacle with guacamole</i>		
<b>Carne</b> <i>Fleisch</i> <i>Meat</i>	<b>Prosciutto crudo ticinese</b> <i>Tessiner Rohschinken</i> <i>Ticino raw ham</i>		
	<b>Spiedino di pollo croccante</b> <i>Knuspriger Poulardenspiess</i> <i>Crispy chicken skewer</i>		
	<b>Tartara di manzo su focaccia</b> <i>Rindertatar auf Focaccia</i> <i>Beef tartar on focaccia</i>		
	<b>Polpettine di vitello con olive</b> <i>Kalbfleischfrikadellen mit Oliven</i> <i>Veal meatballs with olives</i>		
<b>Vegetariano</b> <i>Vegetarisch</i> <i>Vegetarian</i>	✓ <b>Crocchette di Sbrinz e maionese al balsamico</b> <i>Sbrinz-Kroketten und Balsamico-Mayonnaise</i> <i>Sbrinz croquettes and balsamic mayonnaise</i>		
	✓ <b>Hummus di fagioli rossi e pomodori secchi</b> <i>Hummus aus roten Bohnen und sonnengetrockneten Tomaten</i> <i>Red bean and sun-dried tomato hummus</i>		
	✓ <b>Involtini primavera ripieni di verdure dell'orto</b> <i>Frühlingsrollen gefüllt mit Gartengemüse</i> <i>Spring rolls filled with garden vegetables</i>		
	✓ <b>Crostino di pane con formaggio e composta di frutta</b> <i>Gebackene Brotscheibe mit Käse und Fruchtkompott</i> <i>Baked bread slice with cheese and fruit compote</i>		
	✓ <b>Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.</b> <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.-