

Proposte per
aperitivi banchetti & cocktail,
a scelta

Selezione dello Chef

Bocconcini assortiti con carne, pesce e proposte vegetariane,
serviti con mandorle tostate, olive marinate e grissini.

*Appetisers with meat, fish and vegetarian options,
served with toasted almonds, marinated olives and breadsticks.*

Tradizionale	<i>con 3 bocconcini per persona</i>	<i>12.-</i>
Classico	<i>con 5 bocconcini per persona</i>	<i>18.-</i>
Ambiente	<i>con 7 bocconcini per persona</i>	<i>24.-</i>

Salatini selezionati

*Selected savoury
pastries*

Sfogliatina al sesamo o al papavero

Puff pastry with sesame or poppy seeds

6 pz/pers. 8.-

Ramequin di formaggio

Cheese tartlet

Gipfel al prosciutto

Small croissant with ham

Sfogliatina con acciughe

Puff pastry with anchovies



Sfogliatina con spinaci

Puff pastry with spinach



Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.

Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

Bocconcini vari	A porzione <i>Portions</i>	A cucchiaino <i>On a spoon</i>	Crostini <i>Grilled bread</i>
Pesce <i>Fish</i>	Gambero in pastella <i>Battered prawn</i>		
Pesce <i>Fish</i>	Salmone marinato con gel di mela verde <i>Salmon marinated with green apple gel</i>		
	Tataki di tonno con maionese alla soia <i>Tuna tataki with soy mayonnaise</i>		
	Tentacolo di polpo con guacamole <i>Octopus tentacle with guacamole</i>		
Carne <i>Meat</i>	Prosciutto crudo ticinese su canapé <i>Ticino cured ham on canapé</i>		
	Spiedino di pollo croccante <i>Crispy chicken skewer</i>		
	Tartare di manzo su crostino di pane <i>Beef tartar on bread crouton</i>		
	Polpettine di vitello con olive <i>Veal meatballs with olives</i>		
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	✓ Crocchette di Sbrinz e maionese al balsamico <i>Sbrinz croquettes and balsamic mayonnaise</i>		
	✓ Hummus di fagioli rossi e pomodori secchi <i>Red bean and sun-dried tomato hummus</i>		
	✓ Involtini primavera ripieni di verdure dell'orto <i>Spring rolls filled with garden vegetables</i>		
	✓ Crostino di pane con formaggio e composta di frutta <i>Baked bread slice with cheese and fruit compote</i>		
	✓ Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce. <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.-