

## Sale per eventi privati e aziendali

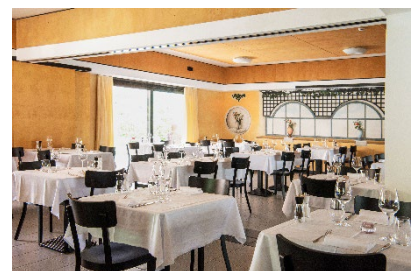
Che si tratti di un matrimonio, di un battesimo o di una cresima, di un anniversario o di un esame superato, festeggiare un anno di successo o della festa di Natale – per ogni tipo di occasione siete nel posto giusto. Vi offriamo nelle nostre varie sale, Barchetta (fino a 50 persone), Grottino (fino a 15 persone) o sala di Ristorante (fino a 100 persone) abbastanza spazio e in base alle esigenze dell'evento, creeremo un ambiente coerente.



Grottino



Barchetta



Restaurant

## La cucina – gusto tradizionale

La nostra squadra di cucina evoca per voi specialità culinarie. Piatti classici, leggeri, menù mediterranei, invitanti buffet e un'ottima pasticceria fatta in casa – tutto su misura per i vostri desideri. Un'ampia selezione di vini completa l'offerta gastronomica. Saremo lieti di avere il tempo per discutere i vostri desideri menu personali in loco.

## **Aperitivo**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Aperitivo Fiore.....         | 3 |
| Aperitivo Terra e Mare ..... | 4 |
| Proposta bollicine .....     | 4 |

## **Buffet**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Buffet Fiore .....         | 5 |
| Buffet Ricco.....          | 6 |
| Freddo .....               | 6 |
| Serviti al tavolo .....    | 6 |
| Caldo.....                 | 6 |
| Proposta vino bianco ..... | 7 |
| Proposta vino rosso .....  | 7 |

## **Menu**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Menu Atlantico .....   | 8  |
| Menu Bedretta.....     | 9  |
| Menu Biasca.....       | 10 |
| Menu Blenio.....       | 11 |
| Menu della Valle ..... | 12 |
| Menu del Grotto .....  | 13 |
| Menu Leventina.....    | 14 |
| Menu Verzasca .....    | 15 |



## Aperitivo Fiore

Olive italiane

Sfogliatine fatte in casa

Noccioline con mandorle e uva secca

Grana Padano

Pizza margherita fatta al momento

Quiche Lorraine

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 7.00



## Proposta bollicine

Franciacorta Brut Millesimato DOCG

Chardonnay

Cola, Lombardia (IT)

Prezzo a bottiglia CHF 69.00

## Aperitivo Terra e Mare

Olive italiane

Sfogliatine fatte in casa

Noccioline con mandorle e uva secca

Canapè al salmone

Grana Padano

Tartare di manzo

Pizza margherita fatta al momento

Mousse al prosciutto cotto

Quiche Lorraine

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 17.00

\*\*\*

## Proposta bollicine

Franciacorta Brut Millesimato DOCG

Chardonnay

Cola, Lombardia (IT)

Prezzo a bottiglia CHF 69.00





## Buffet Fiore



### Freddo

- Insalata di polipo
- Insalata di sepioline
- Insalata di calamari
- Carpaccio di salmone
- Terrine di pesce fresco
- Cocktail di gamberetti
- Zucchine, peperoni e melanzane alla  
griglia
- Insalata caprese
- Insalata mista con salsa italiana o  
francese
- Affettati misti locali
- Paté maison
- Formaggi misti nostrani

### Caldo

- Orata alla mediterranea
- Trancio di spada al salmoriglio
- Spalla di vitello
- Roastbeef
- Riso basmati
- Patate al rosmarino
- Verdure di stagione
- \*\*\*
- Sorbetto al tavolo**
- "Sorbetto Ticino" all'uva e alla grappa
- \*\*\*
- Prezzo a persona CHF 60,00



## Buffet Ricco

### Freddo

Insalata di polipo  
Insalata di sepioline  
Insalata di calamari  
Carpaccio di salmone  
Terrine di pesce fresco  
Cocktail di gamberetti  
Salmone e trota affumicati  
Zucchine, peperoni e melanzane alla  
griglia  
Insalata caprese  
Insalata mista con salsa italiana o  
francese  
Carpaccio di manzo  
Affettati misti locali  
Paté maison  
Vitello tonnato  
Formaggi misti nostrani

### Serviti al tavolo

Duo di gnocchi in salsa aurora (panna  
e pomodoro)

### Caldo

Branzino alle erbe aromatiche

Trancio di salmone marinato  
all'arancia

Spalla di vitello

Roastbeef

Riso basmati

Patate al rosmarino

Verdure di stagione

\*\*\*

Sorbetto al tavolo

"Sorbetto Ticino" all'uva e alla grappa

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 80,00

## Proposta vino bianco



"YIOS" Vermentino di Sardegna DOC, 2019

Vermentino

Rigatteri, Sardegna

Prezzo a bottiglia CHF 38.00

\*\*\*

## Proposta vino rosso

Merlot Al Giardinetto, 2017

Merlot

Gialdi, Mendrisio (TI)

Prezzo a bottiglia CHF 42.00





## Menu Atlantico

Antipasto di mare

cocktail di gamberetti, rosette di salmone affumicato,

insalata di polipo e insalata di calamari

\*\*\*

Medaglione di tonno grigliato con

gamberoni dorati e risottino al pompelmo rosa

\*\*\*

"Sorbetto Ticino" all'uva e alla grappa

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 60.00



## Proposta vino bianco

Fiano di Avellino DOCG, 2019

Fiano di Avellino

Colli di Lapio, Campania

Prezzo a bottiglia CHF 49.00





## Menu Bedretta

Gnocchi Mamma Rosa

\*\*\*

Duo di arrosti con vitello e roastbeef con  
gratin di patate e bouquet di verdure

\*\*\*

Semifreddo alle castagne

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 45.00

## Proposta vino rosso

Merlot Al Giardinetto, 2017

Merlot

Gialdi, Mendrisio (TI)

Prezzo a bottiglia CHF 42.00



## Menu Biasca

Paté in crosta con insalata Waldorf

\*\*\*

Tagliata di manzo al rosmarino con  
patate al forno e verdure di stagione

\*\*\*

Crème caramel

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 50.00



## Proposta vino rosso

Merlot Al Giardinetto, 2017

Merlot

Gialdi, Mendrisio (TI)

Prezzo a bottiglia CHF 42.00



## Menu Blenio

Antipasto di terra e mare

Cocktail di Gamberetti, rosette di salmone affumicato, insalata di polipo,  
paté in crosta, prosciutto crudo e salame nostrano di Blenio

\*\*\*

Roastbeef all'inglese con

patate country e verdure di stagione

\*\*\*

Torta di mele e mandorle

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 60.00

### Proposta vino bianco

Fiano di Avellino DOCG 2019

Fiano di Avellino

Colli di Lapio, Campania

Prezzo a bottiglia CHF 49.00

### Proposta vino rosso

Merlot Al Giardinetto 2017

Merlot

Gialdi, Mendrisio (TI)

Prezzo a bottiglia CHF 42.00



## Menu della Valle

Insalata Mimosa

\*\*\*

Sminuzzato di vitello

con salsa ai funghi porcini e tagliatelle fatte in casa

\*\*\*

"Sorbetto Ticino" all'uva e alla grappa

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 34.00



## Proposta vino rosso

Cum Laude, 2012

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Banfi, Montalcino-Siena

Prezzo a bottiglia CHF 42.00



## Menu del Grotto

Ravioli in brodo

\*\*\*

Arrosto di maiale al forno con  
gratin di patate e verdure di stagione

\*\*\*

Tiramisù al Giardinetto

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 28.00

## Proposta vino rosso

"Mirau" Cannonau di Sardegna DOC, 2018

Cannonau

Rigatteri, Sardegna

Prezzo a bottiglia CHF 28.00



## Menu Leventina

Paté in crosta con insalata Waldorf

\*\*\*

Spezzatino di manzo con  
purea di patate e panna cotta ai frutti di bosco

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 32.00



## Proposta vino rosso

Cabernet Sauvignon Marca Trevigiana IGT, 2018

Cabernet Sauvignon

Cirotto, Veneto

Prezzo a bottiglia CHF 32.00

## Menu Verzasca

Carpaccio di bresaola con rucola e grana

\*\*\*

Racks di maiale al forno con  
patate lionesi e pomodoro provenzale

\*\*\*

Mousse al cioccolato

\*\*\*

Prezzo a persona CHF 40.00



## Proposta vino rosso

"Mirau" Cannonau di Sardegna DOC, 2018

Cannonau

Rigatteri, Sardegna

Prezzo a bottiglia CHF 37.00