



MENU di gala

Fr. 92.--

Levante
Libeccio
Maestrale
Scirocco
Tramontana

MENU di gala

Fr. 110.--

Breva
Tivano



Levante

Tartara di tonno rosso all'erba cipollina
e capperi



Tortelloni ai formaggi cremosi su passatina di piselli alla menta



Tagliata di manzo in casseruola,
salsa alle erbe fini

Patate al forno

Verdure di stagione



Coppa glacé "cheese cake" con frutti di bosco

Libeccio

Salmone fresco marinato all'aneto con zenzero e caffè



Gnocchi di verdura ai funghi porcini e nepitella



Noce di vitello in crosta di erbe

Patate gratinate



Sfogliatina ai lamponi con piccola panna cotta

(max. 30 persone)

Maestrale

Fiocco di Parma
con perle di melone e bruschetta



Lasagnette gratinate al prosciutto cotto
e Gruyère



Filetti di sogliola dorati con pappardelle di verdura
e pesto leggero

Patate mantecate al prezzemolo



Mousse al cioccolato fondente con capelli
d'angelo croccanti e coulis di fragole



Scirocco

Involtino di carne secca con robiolino e rucola all'olio d'Irpinia



Risotto al limone e cappesante gratinate



Riccioli di sogliola al vapore, ripieni ai frutti di mare, salsa Champagne

(max. 25 persone)

Patate al prezzemolo

Verdure di stagione



Crostatina meringata ai due limoni con crema di albicocche

Tramontana

Carpaccio di bresaola con tortino di formaggi tiepido, e noci



Trofiette con broccoletti, filetto di pomodoro e pesto



Scaloppa di orata al ristretto di crostacei

Patate al vapore

Verdure di stagione



Semifreddo ai frutti di bosco con coulis di mirtilli



Breva

Sformato di verdura e gamberoni marinati
al basilico



Tortelloni di ricotta e spinaci al burro versato e salvia



Filetti di pesce persico dorati con misticanza all'aceto balsamico

(max 25 persone)



Costata di manzo in crosta di sale grosso ed erbe
Verdure di stagione

Patate fondenti



Terrina di frutta in guazzetto alla fragola

Tivano

Insalatina di polipo con patate e olive taggiasche



Risottino mantecato alle verdure e spumante



Tempura di gamberi e zucchine

(max 25 persone)



Carré di vitello alle erbe fini

Patate castello

Verdure di stagione



Semifreddo al Porto con ventaglio di melone



Gala menu
Sfr. 92.--

Nr. 1 to Nr. 5

Gala menu
Sfr. 110.--

Nr. 6 and Nr. 7



Nr. 1

Red tuna tartar with chives and capers



Large ravioli filled with cheese on a layer of mint peas



Beef steak with fine herbs sauce

Baked potatoes

Seasonal vegetables



“Cheese cake” glace cup, with wild berries

Nr. 2

(max. 30 people)

Fresh marinated salmon with dill, ginger and coffee



Vegetables dumplings with boletus mushrooms and pennyroyal



Nut of veal in crust of fine herbs

Potatoes au gratin



Raspberries puff pastry with small cream pudding

Nr. 3

Flake of Parma raw ham with pearls of melon and “bruschetta”



Lasagne au gratin with ham and Gruyère cheese



Sole fillets with vegetables and light pesto sauce

(max 25 people)

Parsley potatoes



Melting chocolate mousse with crispy “angel hair”
and strawberries sauce



Nr. 4

Roulade of dried meat with “robiolino” cheese,
rocket salad and Irpinia oil



Lemon risotto with scallops au gratin



Steamed flakes of sole stuffed with seafood and Champagne sauce

(max 25 people)

Parsley potatoes
Seasonal vegetables



Meringue tartlet with two lemons' flavour
and apricot cream

Nr. 5

Dried beef carpaccio with lukewarm cake of cheese and nuts



Trofie with broccoli, tomato slices and pesto sauce



Escalope of gilthead sea bream with seafood sauce

Steamed potatoes
Seasonal vegetables



Wild berries parfait with blueberries sauce



Nr. 6

Vegetables flan and marinated prawns, basil flavor



Large ravioli stuffed with ricotta cheese, butter and spinach



Golden fillets of perch with balsamic vinegar and salad

(max 25 people)



Sirloin steak in crust of salt and fine herbs

Baked potatoes

Seasonal vegetables



Fruits terrine with strawberries sauce

Nr. 7

Octopus and potato salad with Taggia olives



Risotto with seasonal vegetables and sparkling wine



Prawns and zucchini tempura

(max 25 people)



Loin of veal with fine herbs

Castle potatoes

Seasonal vegetables



Porto parfait with melon composition