

Räumlichkeiten für private Anlässe und Firmenevents

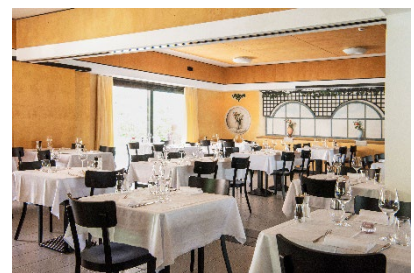
Ob Jubiläum, Hochzeit, Taufe oder Konfirmation, der erfolgreiche Geschäftsabschluss, eine bestandene Prüfung, oder die Weihnachtsfeier – für Anlässe jeder Art sind Sie bei uns genau an der richtigen Adresse. Wir bieten Ihnen in unseren verschiedenen Räumen, Barchetta (bis zu 50 Personen), Grottino (bis zu 15 Personen) oder im Restaurant (bis zu 100 Personen) genügend Platz für einen erfolgreichen und unvergesslichen Anlass.



Grottino



Barchetta



Restaurant

Kulinarik – traditioneller Genuss

Für den kulinarischen Genuss ist ebenfalls gesorgt; klassische Gerichte, mediterrane Menus, einladende Buffets und hausgemachte Dessertvariationen – alles abgestimmt auf Ihre Wünsche. Das kulinarische Angebot wird mit auserlesenen Weinen abgerundet. Gerne können Sie uns in einem persönlichen Gespräch Ihre Wünsche mitteilen. Vereinbaren Sie einfach einen Termin und wir orientieren uns an Ihren persönlichen Vorstellungen.

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