



Castelgrande

I nostri menu nuziali

Antipasti freddi e tiepidi

*Variazione sulla quaglia servita su insalatina condita all'olio di nocciola e nocciole tostate
(coscetta affumicata, suprema spadellata all'aceto di lamponi, uovo affogato al tartufo)*

~•~

*Gamberoni leggermente affumicati alle fave di cacao
su carpaccio di verdura alla vinaigrette agrodolce*

~•~

*Torre croccante di polenta e spuma al büscion della Valle di Muggio
letto d'insalata ruchetta all'extravergine di olive taggiasche*

~•~

*Salmonе marinato all'aneto in sfoglia al papavero
su fonduta di porri al passito di Pantelleria*

Zuppe

Bisque di granchio con la sua polpa profumata al Cognac

~•~

Vellutata di pastinaca e pere servita con gelato al formaggio di capra

~•~

Vellutata di verdura (secondo la stagione) con chips di speck tirolese o di verdura stessa

Antipasti caldi

*Raviolo alla burrata profumata all'origano
su spadellato di funghi (gallinacci o porcini secondo la stagione)*

~•~

*Gamberone avvolto nella pancetta su risotto al merlot
mantecato al burro e al timo di montagna*

~•~

Lasagnetta gratinata (farcita con ingredienti scelti secondo la stagione)

~•~

Gnocchi alla farina bona e patate serviti su leggera vellutata allo Zincarlin



Piatti principali a base di pesce

Polpo brasato al Nero d'Avola e verdure servito su polenta di mais bianco

~•~

*Filetto di branzino spadellato e cotto alla mediterranea
con olive taggiasche frutti del cappero e pomodori datterini*

~•~

Losanga di luccioperca saltata alle erbe su purea di ceci

Piatti principali a base di carne

Suprema di faraona agli asparagi oppure ai gallinacci in corona dell'ortolano

~•~

*Roast-beef di Angus americano servito con salsa Choron (base olandese)
burrino composto patate duchessa e verdure*

~•~

*Controfiletto di vitello cotto a bassa temperatura
salsa alle spugnone, timballo di riso venere e verdura*

~•~

*Châteaubriand servito con salsa bearnese e burrito composto
patate duchessa e variazione di verdure*

Sorbetto

In base alla stagione

Dessert

Tortino al cioccolato dal cuore fondente su vellutata allo zafferano e sorbetto al mango

~•~

Dolce sinfonia del nostro pasticciere

~•~

Composizione di frutta ed i suoi sorbetti o gelati

~•~

Variazione di formaggi

Torta (CHF 8.00 a persona)

Torta a base di pan di spagna o sfoglia decorata alla frutta o St-Honorè

*Vi invitiamo a comporre il vostro menu in base ai vostri desideri scegliendo **1** pietanza per ogni portata. Il contorno del piatto principale, per evitare spiacevoli ripetizioni, vi verrà proposto in seguito alla scelta del menu.*

Siamo a disposizione nell'elaborare menu a tema (per esempio medievali, etnici, vegetariani, ecc.), come pure per adeguamenti a diete specifiche (intolleranze al glutine e al lattosio, ecc.). In questo caso vi chiediamo di comunicarci l'eventuale dieta specifica o intolleranza nel modo più preciso e tempestivo possibile, permettendoci di proporre alternative preparate con la dovuta attenzione.

4 portate, CHF 92.00 a persona

Antipasto/Antipasto Caldo/Piatto principale (pesce o carne) / Sorbetto

5 portate, CHF 102.00 a persona

Antipasto/Antipasto Caldo/Piatto principale (pesce o carne) /Sorbetto / Dessert

6 portate, CHF 118.00 a persona

Antipasto /Zuppa/Antipasto Caldo/Piatto principale a base di pesce/
Piatto principale a base di carne/ Sorbetto /Dessert
(Scegliere fra zuppa oppure sorbetto)