

***I nostri consigli scelti al momento  
(direttamente al tavolo)***

***3 portate a Fr. 58.00 (incluso il dessert)***

***4 portate a fr. 68.00 (incluso il dessert)***

***1° Variante***

**Antipasti**

*Carpaccio di polipo e gamberetti alla "vinaigrette" di pomodori*

***oppure***

*Antipasto rustico di degustazione "Antica Osteria"*

**Primi piatti**

*Pennette al ragù di pesci di mare e gamberi*

***oppure***

*Risotto allo Chardonnay con gallinacci*

**Piatti principali**

*Tris di pesci di mare ai profumi del sud*

***oppure***

*"Tournedos" di manzo con salsa di funghi di bosco*

***oppure***

*Costolettine d'agnello su letto di fagioli cannellini*

**Dessert**

*Mousse alle castagne e fondente bianco*

***oppure***

*Carpaccio d'ananas con sorbetto ai frutti della passione*

**Buon appetito**

..... 2010

## 2° Variante

### *I nostri consigli scelti al momento*

#### Antipasti freddi

*Insalatina novelle con code di gamberoni al sesamo*  
*oppure*  
*Carpaccio di manzo ai porcini scottati e scaglie di formaggio*

#### Primi piatti

*Risotto al Merlot, luganighetta e robiola*  
*oppure*  
*Cannelloni di magro gratinati*

#### Piatti principali

*Bocconcini di lucioperca alle erbe ticinesi*  
*oppure*  
*Suprema di gallina faraona al balsamico*  
*oppure*  
*Tagliata di filetto di manzo con rucola e Grana*

#### Dessert

*Semifreddo alle nocciole e caramello*  
*oppure*  
*Sorbetto all'uva americana e Grappa*

**Buon appetito**

..... 2010

Componete voi stessi il menu di vostro gradimento,  
comunicatecelo, in seguito vi consiglieremo il vino più  
adatto e il prezzo finale

(Il menu di almeno 3 portate, deve essere uguale per tutti )

## Scelta di antipasti

1	Bouquet d'insalate con gamberi di fiume in salsa rosa	Fr.	16.00
2	Insalatina di frutti di mare all'olio extra vergine d'oliva	Fr.	15.00
3	Carpaccio di salmone e gamberi al profumo d'erbe	Fr.	15.00
4	Salmone affumicato della Norvegia	Fr.	17.00
5	Insalata di polipi tiepidi alla ligure con patate e fagiolini	Fr.	17.00
6	Prosciutto crudo della Mesolcina con ventaglio di melone	Fr.	14.00
7	Carne secca della Mesolcina con rucola e grana <i>all'olio d'oliva e limone</i>	Fr.	16.00
8	Affettato misto nostrano <i>(carne secca, prosciutto crudo, coppa, salame, pancetta)</i>	Fr.	14.00
9	Insalatina creativa con funghi scottati e petto affumicato d'anitra	Fr.	16.00
10	Insalata di funghi porcini freschi con carne secca di capriolo <i>(solo in stagione)</i>	Fr.	17.00
11	Insalata di tacchinella con radicchio, Grana e olio tartufato	Fr.	16.00
12	Pâté della casa in crosta oppure terrina di stagione <i>Insalata di sedano e salsa ai mirilli rossi</i>	Fr.	15.00
13	Antipasto di degustazione "Antica Osteria"	Fr.	18.00

## Scelta di minestre

---

1	Minestrone di verdure alla ticinese	Fr.	8.00
2	Crema di pomodori al basilico	Fr.	8.00
3	Tortellini in brodo	Fr.	8.00

---

## Scelta di primi piatti

---

1	Risotto ai gamberi di fiume e spinaci	Fr.	14.00
2	Risotto alla luganighetta e Robiola	Fr.	13.00
3	Crespelle alla ricotta e funghi gratinate alla crema	Fr.	15.00
4	Rotolo di ricotta e spinaci gratinato	Fr.	15.00
5	Gnocchi di patate e ortiche alla fonduta di formaggi	Fr.	12.00
6	Gnocchi di patate in salsa di brasato e porcini	Fr.	13.00
7	Fettuccine alla carbonara di pancetta e carciofi	Fr.	14.00
8	Pennette al ragù di pesce di mare	Fr.	15.00

---

## Scelta di piatti a base di pesce

1	Filetti di pesce persico al burro e salvia e pinoli	Fr.	25.00
2	Corona di riso con bocconcini di salmone allo "Chardonnay"	Fr.	24.00
3	Treccia di trota salmonata al pepe rosa	Fr.	23.00
4	Code di gamberoni ai profumi mediterranei	Fr.	33.00

**Contorni : verdure di mercato, riso selvatico o patate al vapore**

## Scelta di piatti a base di carne

1	Scaloppina di vitello ai funghi porcini	Fr.	27.00
2	Arrosto di vitello al rosmarino	Fr.	24.00
3	Controfiletto di manzo intero con salsa Bearnaise	Fr.	28.00
4	Carré d'agnello alle erbe nostrane	Fr.	28.00
5	Brasato di manzo al Barolo con prataioli	Fr.	24.00
6	Ossobuco di vitello alla gremolata	Fr.	24.00
7	Tagliata di manzo con rucola, Grana e funghi porcini	Fr.	30.00
8	Lombata di vitello cotta intera al forno, salsa al tartufo	Fr.	33.00

**Contorni: verdure di mercato, patate crocchette o rosolate, riso alla creola, polenta nostrana oppure risotto.**

## *Scelta di dessert*

1	La mousse di cioccolato su salsa alla mocca	Fr.	7.00
2	Macedonia di frutta con gelato e panna	Fr.	7.00
3	Gratinato di frutti di bosco con gelato vaniglia	Fr.	10.00
4	Semifreddo ai frutti di bosco	Fr.	8.00
5	Pere al vino rosso con gelato vaniglia	Fr.	7.00
6	Mosaico di frutta esotica con sorbetto al mango e pompelmo	Fr.	9.00
7	Sorbetto di mela verde al Calvados	Fr.	8.00
8	Sorbetto al limone alla Vodka	Fr.	8.00
9	Panna cotta su salsa ai frutti di bosco	Fr.	8.00
10	Sfogliatina alla crema e frutti di bosco Presentata intera e tagliata in sala	Fr.	10.00

## *Alcuni suggerimenti*

### *Menu 1- Fr. 51.00*

Insalatina di tacchinella con radicchio, Grana e olio tartufato

\*\*\*\*

Scaloppine di vitello ai funghi porcini

Risotto allo Chardonnay

Spinaci ai pinoli

\*\*\*\*

Panna cotta su salsa all'arancio

\*\*\*\*

Caffè

### *Menu 2- Fr. 54.00*

Insalata creativa con funghi scottati e  
petto affumicato d'anatra

\*\*\*\*

Tagliata di manzo con rucola e Grana

Patate dorate

Giardiniera di verdure

\*\*\*\*

Semifreddo ai frutti di bosco

\*\*\*\*

Caffè

### *Menu 3- Fr. 70.00*

Bouquet d'insalate con code di gamberi di fiume  
in salsa rosa

\*\*\*\*

Risotto alle punte d'asparagi e pomodorini

\*\*\*\*

Lombata di vitello cotta intera al forno

Patatine novelle e verdure di stagione

\*\*\*\*

Sfogliata alla crema e frutti di bosco

\*\*\*\*

Caffè

**Siamo lieti di poterla consigliare in ogni momento, sia per la scelta del menu come  
per i vini e le bevande**

**Alla stampa del menu ci pensiamo noi, a vostra richiesta possiamo organizzare  
una decorazione floreale su ogni tavolo**