

I nostri consigli scelti al momento (direttamente al tavolo)

4 portate a fr. 66.00 (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 asparagi verdi

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

..... 2011

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

..... 2011

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**