

## Create il vostro Menu preferito

**Vi invitiamo a sfogliare le prossime pagine e ad abbinare i vostri piatti preferiti,  
con tre o quattro portate, a vostra discrezione e scelta!**

Wir laden Sie ein, Ihre Lieblingsspeisen zu kombinieren,  
mit drei oder vier Gängen, ganz nach Ihrem Wunsch!

Please choose and combine your favourites dishes,  
three or four courses, as you prefer!

<b>Menu di quattro portate, con dolci tentazioni</b>	98.-
<i>Menü mit vier Gängen, dazu Dolci tentazioni</i>	
<i>Four courses menu, with dolci tentazioni</i>	
<b>Menu di tre portate, con dolci tentazioni</b>	82.-
<b>Senza antipasto o zuppa</b>	
<i>Menü mit drei Gängen, dazu Dolci tentazioni</i>	
<i>Ohne Antipasto oder Suppe</i>	
<i>Three courses menu, with dolci tentazioni</i>	
<i>Without antipasto or soup</i>	
<b>Menu di tre portate, con dolci tentazioni</b>	76.-
<b>Senza pasta o risotto</b>	
<i>Menü mit drei Gängen, dazu Dolci tentazioni</i>	
<i>Ohne Pasta oder Risotto</i>	
<i>Three courses menu, with dolci tentazioni</i>	
<i>Without pasta or risotto</i>	
<b>Formaggio come portata supplementare</b>	+ 12.-
<i>Käse als zusätzlicher Gang</i>	
<i>Cheese as additional course</i>	

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL\_MenuBanchetti\_2017\_05\_07\_DEF.docx

Pagina 1 di 3

## Antipasti e zuppe

**Tartare di salmone rosso canadese**, capperi e panna acida

*Kanadisches Rotlachs Tartar, Kapern und Sauerrahm*  
*Canadian sockeye salmon tartare, capers and sour cream*

**Mantecato di baccalà e patate** profumato al limone

*Mousse von Stockfisch und Kartoffeln mit Zitrone aromatisiert*  
*Mousse of salt cod and potatoes flavoured with lemon*

**Pane carasau, burrata di bufala e bresaola** valtellinese (CH)

*Fladenbrot Carasau, Büffelburrata und Bresaola aus dem Veltlin*  
*Flatbread carasau, buffalo burrata and bresaola from the Valtellina valley*

✓ **Vellutata di piselli tiepida**, yogurt e paprica dolce (TAI)

*Lauwarme Erbsencreme-Suppe, Joghurt und süsse Paprika*  
*Lukewarm pea cream, yoghurt and sweet paprika*

✓ **Insalata di cous cous**, verdure e frutta secca, dressing all'aceto di lamponi

*Couscous-Salat, Gemüse und getrocknete Früchte, Himbeeressig-Dressing*  
*Couscous salad, vegetables and dried fruits, raspberry vinegar dressing*

## Paste e risotti

✓ **Orecchiette di grano duro**, pesto di rucola, crema di burrata e pomodorini arrostiti

*Hartweizen Orecchiette Pasta, Raukenpesto, Burratacreme und gerösteten Kirschtomaten*  
*Durum wheat orecchiette pasta, rocket pesto, burrata cream and roasted cherry tomatoes*

**Paccheri di Gragnano** al ragù napoletano, carne di vitello e pomodoro passato (CH)

*Paccheri di Gragnano an neapolitanischem Kalbfleisch-Tomatenragu*  
*Paccheri from Gragnano with Neapolitan veal and tomato ragout*

**Ravioli ripieni di salmone norvegese e limone**, crema di piselli

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit norwegischem Lachs und Zitrone, Erbsencreme*  
*Homemade ravioli filled with Norwegian salmon and lemon, pea cream*

**Risotto Carnaroli** con gamberi rossi siciliani e cipollotti

*Carnaroli Risotto mit sizilianischen roten Garnelen und Frühlingzwiebeln*  
*Carnaroli risotto with Sicilian red prawns and spring onions*

✓ **Risotto Carnaroli** mantecato allo zafferano, spinacini e ricotta di bufala

*Carnaroli Risotto mit Safran, jungem Spinat und Büffelricotta*  
*Carnaroli risotto with saffron, young spinach and buffalo ricotta*

✓ **Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.**

*Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.*  
*Vegetarian dishes prepared without meat or fish.*

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

## Pesci e carni

- Filetto di San Pietro in crosta di mandorle**, fagioli cannellini bio e pomodori secchi (FR)  
*St. Petersfisch Filet in Mandelkruste, weisse Bio-Bohnen und getrocknete Tomaten*  
*John Dory fillet in almond crust, white organic beans and dried tomatoes*
- Filetto di lucioperca in umido** su scarola liquida e patate nocciola (CH)  
*Gedünstetes Zanderfilet in Endivienbrühe mit Nusskartoffeln*  
*Stewed pike-perch fillet in endive broth with noisette potatoes*
- Suprema di pollo arrosto**, asparagi verdi e patate glassate (CH)  
*Gebratene Poulet Supreme, grüne Spargeln und glasierte Kartoffeln*  
*Roasted chicken supreme, green asparagus and glazed potatoes*
- Tagliata di manzo**, rucola, pomodorini e scaglie di grana (CH)  
*Aufgeschnittenes Rindsentrecôte, Rauke, Kirschtomaten und Grana Späne*  
*Sliced sirloin steak, rocket, cherry tomatoes and grana chips*
- Arrosto di vitello**, patate novelle e verdure stagionali saltate (CH)  
*Kalbsbraten mit neuen Kartoffeln und sautiertem Saisongemüse*  
*Veal roast with new potatoes and sautéed seasonal vegetables*

## Dolci e formaggi


**Crema catalana** aromatizzata alla cannella e arance  
*Katalanische Creme gewürzt mit Zimt und Orangen*  
*Catalan cream flavoured with cinnamon and oranges*

**Desiderio al cioccolato “Al Porto”**  
*Schokoladen Desiderio „Al Porto“*  
*Chocolate desiderio “Al Porto”*

**Panna cotta** al tè verde e lime  
*Panna cotta mit grünem Tee und Lime*  
*Panna cotta with green tea and lime*

**Macedonia di frutta fresca** con gelato alla vaniglia  
*Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleeiscreme*  
*Seasonal fruit salad with vanilla ice cream*

**Formaggi ticinesi** con pane rustico  
*Tessiner Käse mit Rustico Brot*  
*Ticino cheeses with rustico bread*

 **Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.**  
*Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.*  
*Vegetarian dishes prepared without meat or fish.*

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL\_MenuBanchetti\_2017\_05\_07\_DEF.docx  
Pagina 3 di 3