

Proposte di Menù per gruppi di medici
Giugno 2019

International Conference on Malignant Lymphoma (ICML)



Antipasti

Tartarino e carpaccino di manzo classici
Filetti di coregone del lago in carpione, con verdure all'agro
Selezione di salumi ticinesi, con gnocco fritto
Mozzarella e burrata di bufala, con pomodori e basilico

Primi piatti

Tagliolini ai porcini
Pennette con fiori di zucca e bocconcini di trota di fiume affumicata
Risotto al porro, con il "Büscion" della valle di Muggio
Ravioli all'aglio orsino, su passatina di pomodoro
e scaglie di formaggella d'alpeggio

Secondi piatti

Tagliata di manzo alla "Robespierre" con patate al rosmarino e zucchine grigliate
Filetti di pesce persico al burro e salvia, con riso in cagnone
Ossobuco di vitello alla ticinese, con polenta
Macedonia di frutta e gamberi al curry, con riso alla moda di Ceylon

Desserts

Tiramisù della casa
Semifreddo ai mirtili
Sorbetto all'uva con grappa ticinese o gelato alla noce con nocino del Ticino
Macedonia di frutta fresca

Menu 1			
(3 portate)	antipasto-primi piatto-dessert	caffè	fr. 45.00
Menu 2			
(3 portate)	antipasto-secondo piatto-dessert	caffè	fr. 55.00
Menu 3			
(4 portate)	antipasto-primi p.-secondo p.-dessert	caffè	fr. 75.00

Proposte per gruppi con menu e piatti uguali per tutti gli avventori. Le bibite non sono incluse. Si rende attenti che per la riservazione anticipata di gruppo, verrà fatturato un computo totale comprensivo di tutti i posti precedentemente riservati.

Menu proposals for groups of Doctors
June 2019

International Conference on Malignant Lymphoma (ICML)



Starters

Classic small beef tartare and carpaccio
Soused fillets of whitefish from the lake, with sour vegetables
Selection of Ticino charcuterie with fried dumplings
Mozzarella and buffalo burrata cheese, with tomatoes and basil

First courses

Tagliolini pasta with porcini mushrooms
Pennette pasta with pumpkin flowers and smoked river trout morsels
Leek risotto, with the "Büscion" cheese of the Ticino Muggio valley
Garlic ravioli, on tomato sauce
and slices of mountain formaggella cheese

Second courses

Robespierre beef steaks with rosemary potatoes and grilled zucchini
Fillets of perch with butter and sage sauce, with rice
Ticino style Veal Ossobuco, with polenta
Ceylon style rice with fresh fruit salad and shrimp in curry sauce

Desserts

Homemade Tiramisú
Blueberry semifreddo
Grape sorbet with Ticino grappa or walnut ice cream with Ticino walnut liqueur
Fresh fruit salad

Menu 1			
(3 courses)	starter-first course-dessert	espresso	fr. 45.00
Menu 2			
(3 courses)	starter-second course-dessert	espresso	fr. 55.00
Menu 3			
(4 courses)	starter-first c.-second c.-dessert	espresso	fr. 75.00

Proposals for groups with same menus and dishes for all the guests. Drinks are not included. Please note that for group reservations, will be invoiced a total calculation including all previously reserved places.