

APERRO CENA LOSANNA

NUVOLA SOFFIATA CON SENTORI ORIENTALI



fluid gel ponzu

BONBON DI SBRINZ



crema al cocco

GNOCCO DI MAIS TICINESE MACINATO A PIETRA



funghi porcini stufati

PICCOLA CREPE LIEVITATA

spuma di salmone affumicato e uova di lompo

MINI BURGER ALL'AMERICANA

TRANCETTO DI FOCACCIA PUGLIESE



pomodorini e olive nere

MINI BUN COLORATO



verdurine grigliate

59.- chf a persona

APERÒ CENA LOSANNA

AGGIUNTA PRIMO PIATTO

13 CHF

LASAGNETTE

patate sfogliate, verze, scamorza affumicata 

oppure

ROLLE' DI CREPELLA AGLI SPINACI GRATINATO IN COCOTTE DI TERRACOTTA

passatina di pomodori maturi e pinoli tostati 

AGGIUNTA DESSERT

8 CHF

NUVOLA DI PANNA COTTA

coulis al mango

oppure

TRANCETTO DI TORTA NOCCIOLINA AL CIOCCOLATO BIANCO 

crema inglese e lamponi

SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 2 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa - Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione - Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 2 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 50

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 50 ospiti

APERÒ CENA ZURIGO

CONETTI CROCCANTI:

Al pomodoro con spuma di formaggio e spinaci 

Al carbone vegetale con salmone affumicato e avocado

Agli spinaci con prosciutto e funghi

Al sesamo con mousse di sedano rapa e uova di salmone

ROCHER DI CAPRINO

granella di pistacchi e nocciole

MINI CUPCAKE AI PORRI

spunti di formaggio fresco alle erbe, semi di zucca e girasole

MINI SPIEDINO DI GAMBERO E ANANAS

CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE TICINESI

croccante di sedano in osmosi e insalatina

59.- chf a persona

APEROCENA ZURIGO

AGGIUNTA PRIMO PIATTO

13 CHF

CRESPELLE GRATINATE

funghi porcini

oppure

GNOCCHI IN COCOTTE

fonduta dell' alpe e luganighetta



AGGIUNTA DESSERT

8 CHF

TORTA DI PANE

cacao, uvetta, pinoli

oppure

MOUSSE DI CASTAGNE AL RHUM

zucca, ricotta, crumble di amaretto



SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 2 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa -
Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione -
Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 2 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 50

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 50 ospiti

APEROCENA GINEVRA

MORBIDO DI SEDANO RAPA



elementi vegetali croccanti con spunti di peperoni dolci

FINTO POMODORO



delizia al latte, essenza al basilico

SALMONE SCOZZESE MARINATO AL GIN

cremoso alla mela, cialdina di finocchi

TRANCETTO DI FOCACCIA ALL'ERBA SPIRULINA

burro dell'alpe, acciuga del Cantabrico

CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE TICINESI

sedano in osmosi, insalatine

GNOCCO DI MAIS



funghi porcini stufati

SPIEDINO DI POLPO E PANISSA

crema di rucola e pistacchi

62.- chf a persona

APERÒ CENA LOSANNA

AGGIUNTA PRIMO PIATTO

13 CHF

LASAGNETTE GRATINATE

funghi, luganighetta, formaggio



Oppure

PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE

chicche di mozzarella e basilico



AGGIUNTA DESSERT

8 CHF

NUVOLA DI PANNA COTTA

mirtilli di montagna, cialdina alle mandorle



Oppure

ZABAYONE FREDDO

pesche gialle ed amaretti



SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 2 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa - Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione - Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 2 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 50

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 50 ospiti

APEROCENA LUGANO

ANGOLO DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

composte di frutta Azienda Sandro Vanini



ANGOLO DEI SALUMI NOSTRANI

con salametti speciali di selvaggina

MINI CUPCAKE AI PORRI

spunti di formaggio fresco alle erbe, semi di zucca e girasole



MINI BURGER DI MELANZANE

pomodorini secchi, rucola, maionese vegan



GNOCCO DI MAIS DA FARINE TICINESI MACINATE A PIETRA

funghi porcini stufati



CREMA DI CECI ALL'OLIO EVO E PEPE BIANCO

coda di gambero spadellato al sesamo dorato

BOCCONCINI DI PIZZA MARGHERITA

pomodori maturi, delizie al latte



TRANCETTI DI FOCACCIA

da farine macinate a pietra



selezione di pane assortito, grissini artigianali

64.- chf a persona

APERÒ CENA LUGANO

AGGIUNTA PRIMO PIATTO

13 CHF

CRESPELLE GRATINATE



funghi porcini

oppure

GNOCCHI IN COCOTTE



fonduta dell' alpe e luganighetta

AGGIUNTA DESSERT

8 CHF

TORTA DI PANE



cacao, uvetta, pinoli

oppure

MOUSSE DI CASTAGNE AL RHUM



zucca, ricotta, crumble di amaretto

SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 2 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa -
Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione -
Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 2 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 50

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 50 ospiti

APEROCENA TICINESE

ANGOLO DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO TICINESI

composte di frutta Azienda Sandro Vanini



ANGOLO DEI SALUMI NOSTRANI TICINESI

con salametti speciali di selvaggina

MINISTRONE TICINESE "AL CUBO"

delizioso bocconcino in gelatina



PINZIMONIO MILLECOLORI

con cremoso di ceci



TORTA SALATA

trancetto di verdure in sfoglia friabile



CROSTINO DI POLENTA

con crema di porcini



LOSANGA DI TROTA AFFUMICATA

crema acida al cetrioli

TARTELLETTA AL FORNO

spuma di luccio perca e pepe della valle Maggia

64.- chf a persona

APEROCENA TICINESE

AGGIUNTA PRIMO PIATTO

15 CHF

RISOTTINO CARNAROLI DEI MARCHISEI MANTECATO ALL'ONDA 

con riduzione al Merlot e bouchon di capra

ALTERNATIVE

RISOTTINO CARNAROLI DEI MARCHISEI MANTECATO ALL'ONDA

zafferano e luganighetta

CRESELLE GRATINATE IN COCOTTE 

con funghi porcini

CRESELLE GRATINATE IN COCOTTE 

con radicchio e marroni

GNOCCHI IN FONDUTA DELL'ALPE 

castagne, verze, funghi

APEROCENA TICINESE

AGGIUNTA SECONDO PIATTO

25 CHF

GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL MERLOT
con polenta di mais ticinese, funghetti, carote, rape

ALTERNATIVE

STINCO DI MAIALE
alla birra ticinese San Martino, patate saltate al timo, cipolle passite

LUGANIGHETTA IN UMIDO
con polenta di mais ticinese e funghi

AGGIUNTA DESSERT

8 CHF

TORTA DI NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO
coulis di lamponi



oppure

CASTAGNE AL MOU
crema alla vaniglia, panna montata



oppure

NUVOLA DI PANNA COTTA
mirtilli, cialdina alle mandorle



SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 2 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa - Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione - Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 2 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 50

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 50 ospiti

APERERO CENA ZERMATT

MEZZA SFERA DI EDAMAME

Pomodorino confit, chips di sedano rapa e terra di olive



TORTINO ALLO SBRINZ

crema di zucchine e basilico



GNOCCO DI MAIS TICINESE DA FARINE MACINATE A PIETRA

funghi porcini stufati



PICCOLA CREPE LIEVITATA

spuma di salmone affumicato e uova di lompo

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

melone pressato, zenzero, spunto di wasabi

PRALINA DI FOIE GRAS

caviale al Porto

NUVOLA TIEPIDA SOFFIATA

sentori orientali



SPIEDINO DI POLPO E PANISSA

salsina di rucola e pistacchi

NUGGET DI POLLASTRA

carbone vegetale, maionese al curry

68.- chf a persona

APEROCENA ZERMATT

AGGIUNTA PRIMO PIATTO

18 CHF

PACCHERI SEPPIATI 

porri croccanti e astice

oppure

RISOTTINO CARNAROLI "DEI MARCHISEI" MANTECATO ALL' ONDA 

crema di zucca delica, fagioli di soia, bacon croccante

AGGIUNTA DESSERT

8 CHF

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO 

coulis alla pesca

oppure

TRANCETTO DI TORTA NOCCIOLINA AL CIOCCOLATO BIANCO 

crema inglese e lamponi

SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 2 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa - Posate Olivia - tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione - Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 2 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 50

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 50 ospiti