



Pacchetto beverage basic:

2 dl di vino, acqua e caffè

1

Fantasia di mare

*(polpo, tonno
e gambero dorato)*

Tagliolini al ragù di crostacei

**Filetto di Spigola
ai carciofi della Riviera
con flan di patate**

Cheesecake ai frutti rossi

3

**Tartare di manzo
con nocciola di parmigiano
e uovo di Quaglia**

**Gnocchetti sardi
al ragù bianco**

**Tagliata di manzo CH
con contorno a scelta****

Creme Brulèe

****contorni a scelta:
Purea di patate o patate novelle
o verdure di stagione**

**Menù per gruppi
a partire da 70.-**



info e prenotazioni:

alex.moscatelli@orologiogroup.ch

2

**Tris di tartare (70 gr l'una)
(Ricciola, Branzino, Gambero)**

**Raviolo di mare
ai profumi mediterranei**

**Tonno in crosta di pistacchi
con misticanza colorata**

Tiramisù

4

**Carpaccio di zucca
con mousse di ricotta al timo**

Lasagna alla bolognese

**Medaglione di Vitello
con salsa al pepe e pistacchi
con contorno a scelta****

Millefoglie



Pacchetto beverage basic:
2 dl di vino, acqua e caffè

Menù per gruppi
a partire da 50.-



info e prenotazioni:
alex.moscatelli@orologiogroup.ch

1

Insalata mista

Ossobuco
con purea di patate
o risotto allo Zafferano

Semifreddo alle noci
con nocino
o macedonia

3

**Melanzane
alla parmigiana**

Guancia di vitello glassata
con purea di patate

Sorbetto al limone

2

**Risotto allo Zafferano
con Luganighetta**

Petto di pollo Suisse
con verdure miste

Semifreddo al cioccolato

4

Insalata di carciofi

Risotto ai funghi porcini

Panna cotta
ai frutti di bosco
