



Menu alla carta

di Chef Patrick

Antipasti

Focaccia Reale

8.-

Focaccia, Mortadella, Burrata, Miele e Pistacchi

Un equilibrio perfetto tra cremosità e croccantezza, per iniziare il tuo pasto con pura eleganza

Freschezza in Miniatura

8.-

Cheesecake Prosciutto e Melone

Un piccolo capolavoro estivo: la cremosità del formaggio incontra la dolcezza del melone e la sapidità del prosciutto crudo

Soffio Mediterraneo

12.-

Gazpacho di pomodori, Polpo, Ricotta, Pomodorini confit e Basilico

Un connubio di colori e sapori: il rosso del pomodoro, il bianco della ricotta, il profumo del basilico e la dolcezza del polpo

Bianco e Nero

12.-

Baccalà, Prezzemolo, Olive

Il baccalà mantecato incontra la terra di olive nere e la spugna al prezzemolo in un gioco di colori e consistenze che raccontano la cucina di Chef Patrick

Portata Principale

Selezione di Risotti

Cuore Ticinese

23.-

Risotto: riso Carnaroli, Luganega, Merlot e Prezzemolo (min. x2 pp)

Un omaggio alla tradizione locale: Un piatto che racconta il territorio con eleganza e cuore

Dolce d'Autunno (PERIODO AUTUNNALE)

23.-

Risotto: Riso Carnaroli, Zucca, Pancetta e Liquore all'Amaretto. (min. x2 pp)

Un'incontro di contrasti: la zucca cremosa, la pancetta croccante e una sfumatura di liquore all'amaretto che avvolge il palato con delicatezza e calore

Armonia d'Inverno (PERIODO INVERNALE)

23.-

Risotto: riso Carnaroli, Mele, formaggio Brie e scaglie di Cioccolato (min. x2 pp)

Il risotto unisce la freschezza della mela, la cremosità del brie e la nota intensa del cioccolato. Un equilibrio raffinato per gustare l'inverno in ogni boccone

Pasta fresca fatta in casa

Montagna e Gusto (PERIODO INVERNALE)

28.-

Pizzoccheri - Farina Grano Saraceno, Patate, Verza, Formaggio (min. x2 pp)

Gusto autentico della montagna, pasta fatta in casa con grano saraceno

Un piatto robusto e caldo per i mesi più freddi

Lasagne RSI

28.-

Lasagne alla Bolognese - (Patti Chiari - contest "Cucino meglio io" - Premio: miglior lasagna) (min. x4 pp)

Tradizione e colore si incontrano: lasagne fatte in casa con pasta agli spinaci, ragù saporito e besciamella delicata. Un piatto che racconta storia e passione

Secondi di carne

Filetto Selvaggio

40.-

Filetto di Manzo in camicia al pepe, Vellutata di Carote, Purè di Patate e Salsa Chimichurri (min. x2 pp)

Un filetto succoso in camicia al pepe, accompagnato da purè e vellutata di carote, con la freschezza aromatica del chimichurri: un piatto elegante e pieno di carattere

Sella di Capriolo

70.-

Sella di capriolo con spaetzli all'uovo, cavolini di Bruxelles con pancetta, castagne glassate, pere scottate al vino, funghi trifolati e cavolo rosso brasato al vino. Servita con salsa ai funghi e salsa ai ribes rossi

Un piatto autunnale ricco e armonioso: la tenerezza del capriolo incontra la dolcezza delle pere e delle castagne, il profumo del vino rosso e la nota vivace del ribes. Un'esperienza elegante e intensa, perfetta per la stagione

Dolci

Amore a Prima Vista

8.-

Panna cotta con coulis di Fragole o Lamponi

Un dolce leggero, elegante e profumato...perfetto per concludere il pasto

Tiramisfera

10.-

Semifreddo al Tiramisù

Un finale raffinato e goloso per ogni palato: semifreddo a forma di sfera che racchiude i sapori del tiramisù classico: mascarpone, caffè e cacao

Nonna Delizia

10.-

Torta della nonna. (min. x2 pp)

Un dolce tradizionale con pasta frolla, crema pasticcera e pinoli: il sapone della dolcezza semplice e genuina, come quello della nonna

Trasporto e servizio in loco non inclusi.