

## Proposte per aperitivi banchetti, a scelta

### Selezione dello Chef

#### **Bocconcini variati con carne, pesce e vegetariani, serviti con mandorle tostate, olive marinate e grissini.**

*Aperohäppchen mit Fleisch, Fisch und vegetarisch, serviert mit gerösteten Mandeln, marinierten Oliven und Grissini.*  
*Appetizers with meat, fish and vegetarian, served with toasted almonds, marinated olives and grissini.*

<b>Tradizionale</b>	<i>con 3 bocconcini per persona</i>	12.-
<b>Classico</b>	<i>con 5 bocconcini per persona</i>	18.-
<b>Ambiente</b>	<i>con 7 bocconcini per persona</i>	24.-

### Salatini selezionati

*Aperogebäck*  
*Appetizer puff pastry*

#### **Sfogliatina al sesamo o papavero**

*Blätterteiggebäck mit Sesam oder Mohn*  
*Puff pastry with sesame seeds or poppy seeds*

6 pz/pers. 8.-

#### **Ramequin di formaggio**

*Käseküchlein*  
*Cheese tartlet*

#### **Gipfel al prosciutto**

*Schinkengipfel*  
*Small croissant with ham*

#### **Salatino con acciughe**

*Blätterteiggebäck mit Sardellen*  
*Puff pastry with anchovy*

#### ✓ **Salatino con spinaci**

*Blätterteiggebäck mit Spinat*  
*Puff pastry with spinach*

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

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

<b>Bocconcini vari</b>	<b>A porzione</b> <i>Pro Portion</i> <i>Portions</i>	<b>A cucchiaino</b> <i>Vom Löffel</i> <i>On spoon</i>	<b>Crostini</b> <i>Grilliertes Brot</i> <i>Grilled bread</i>
<b>Pesce</b> <i>Fisch</i> <i>Fish</i>	<b>Salmone affumicato con crema acida e cetrioli</b> <i>Rauchlachs mit Sauerrahm und Gurken</i> <i>Smoked salmon with sour cream and cucumbers</i>		
	<b>Tartara di tonno con limetta e zenzero</b> <i>Thunfischtatar mit Limetten und Ingwer</i> <i>Tuna tartar with lime and ginger</i>		
	<b>Gambero in pastella</b> <i>Garnelen im Teig</i> <i>Prawns in dough</i>		
<b>Carne</b> <i>Fleisch</i> <i>Meat</i>	<b>Prosciutto crudo ticinese</b> <i>Rohschinken aus dem Tessin</i> <i>Raw ham from Ticino</i>		
	<b>Spiedino di pollo croccante</b> <i>Knuspriger Poulardenspiess</i> <i>Crispy chicken skewer</i>		
	<b>Tartara di manzo su focaccia</b> <i>Rindertatar auf Focaccia</i> <i>Beef tartar on focaccia</i>		
	<b>Arancini di riso siciliani</b> <i>Sizilianische Reissbällchen</i> <i>Sicilian rice balls</i>		
	<b>Polpettine di manzo</b> <i>Rindsfrikadellen</i> <i>Beef meatballs</i>		
<b>Vegetariano</b> <i>Vegetarisch</i> <i>Vegetarian</i>	✔ <b>Focaccine Margherita</b> <i>Focaccine Margherita mit Tomaten und Mozzarella</i> <i>Focaccine Margherita with tomatoes and Mozzarella</i>		
	✔ <b>Pomodorini con mozzarella di bufala e basilico</b> <i>Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum</i> <i>Cherry tomatoes with buffalo mozzarella and basil</i>		
	✔ <b>Involtini primavera ripieni di verdure dell'orto</b> <i>Frühlingsrollen gefüllt mit Gartengemüse</i> <i>Spring rolls filled with garden vegetables</i>		
	✔ <b>Crostino di pane con formaggio e composta di frutta</b> <i>Gebackene Brotscheibe mit Käse und Fruchtkompott</i> <i>Baked bread slice with cheese and fruit compote</i>		
	✔ <b>Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.</b> <i>Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.</i> <i>Vegetarian dishes prepared without meat or fish.</i>		