

Create il menu per i vostri ospiti

Vi invitiamo a sfogliare le prossime pagine e ad abbinare i piatti,
da tre a cinque portate, a vostra scelta!

A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.

*Please choose and combine your favourite dishes, from three to five courses, as you prefer!
Starting from 6 persons, the chosen menu applies to all diners.*

Menu di tre portate con

76.-

- Amuse-bouche
- Antipasto o Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Three courses menu, with amuse-bouche, Antipasto or Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di quattro portate con

88.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Four courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di cinque portate con

98.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Risotto
- Pasta
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Five courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Risotto, Pasta, dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Formaggi come portata supplementare

+ 14.-

Formaggi ticinesi con pane rustico
*Cheese as additional course
Ticino cheeses with rustico bread*

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL_MenuBanchetti_2024_04_05_06_DEF.docx

Pagina 1 di 3



RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO

A partire da 6 persone il menu scelto vale per tutti i commensali.

Starting from 6 persons the chosen menu applies to all diners.

Antipasti e zuppe

- Battuta di gamberi**, burrata di bufala campana e limone candito sf
Prawn tartare, buffalo burrata from Campania and candied lemon
- Melanzane, fonduta di provola affumicata**, salsa al basilico e ristretto di pomodoro ✓ sf
Eggplant, smoked provola fondue, basil sauce and tomato reduction
- Carpaccio di fassona**, rucola, pomodorini confit e chips di Parmigiano Reggiano sf/sl
Fassona carpaccio, rocket, confit cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano chips
- Crema di cavolfiore**, frutto della passione e crumble di pane nostrano ✓
Cauliflower cream, passion fruit and local bread crumble

Primi: Paste e risotti

- Risotto Carnaroli** "Acqua & Sole", asparagi e scampi sf
Carnaroli risotto "Acqua & Sole", asparagus and scampi
- Pappardelle all'uovo al ragù di anatra** e rosmarino sl
Egg pappardelle with duck ragout and rosemary
- Tortellone ripieno alla Nerano**, zucchine e Provolone del Monaco DOP ✓
Tortellone stuffed Nerano style, courgettes and Provolone del Monaco DOP
- Mezzi paccheri trafileti al bronzo** al sugo di verdure ticinesi ✓ sl
Bronze drawn small paccheri pasta with Ticino vegetable sauce
- Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.** ✓
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL_MenuBanchetti_2024_04_05_06_DEF.docx

Pagina 2 di 3

A partire da 6 persone il menu scelto vale per tutti i commensali.
Starting from 6 persons the chosen menu applies to all diners.

Pesci e carni

Trancio di ricciola scottato , guazzetto di asparagi bianchi e vongole veraci <i>Seared amberjack slice, white asparagus stew and clams</i>	sf/sl
Filetto di branzino , spuma di patate allo zafferano e salicornia <i>Sea bass fillet, saffron potato foam and glasswort</i>	sf
Cuore di filetto di manzo , sformatino di patate e coste <i>Beef fillet heart, potato flan and chard</i>	sf
Coniglio cotto a bassa temperatura , purè di patate alle olive taggiasche e carciofi <i>Rabbit cooked at low temperature, mashed potatoes with Taggiasca olives and artichokes</i>	sf

Dolci e formaggi

Grand Café 1803

Grand Café 1803

Delizia alla frutta Al Porto

Al Porto fruit delight

Desiderio al cioccolato Al Porto

Al Porto chocolate desire

Spuma allo yogurt, lime e zenzero

Yoghurt, lime and ginger foam

sf

Selezione di frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit selection

✓ sg/sl

Formaggi ticinesi con pane rustico

Ticino cheeses with rustico bread

Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.

Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

✓

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL_MenuBanchetti_2024_04_05_06_DEF.docx

Pagina 3 di 3