

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.

Tradizionale	con 3 bocconcini per persona	12.-
Classico	con 5 bocconcini per persona	18.-
Ambiente	con 7 bocconcini per persona	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.

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

La soluzione completa **Aperitivo Ambiente**

Cucina

Grissini al Parmigiano fatti in casa
Mandorle, noci e nocciole speziate, olive marinate

* * *

Salatini di sfoglia

7 Bocconcini selezionati
con carne, pesce o verdure

* * *

Dolci tentazioni

Bevande

Prosecco Selezione Grand Café Al Porto DOCG Extra Dry – *Glera
Luigi Trevisiol e figli, Valdobbiadene, Treviso, Veneto*

Biancofilo DOC – *Merlot in bianco
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino*

Mariella DOC – *Merlot rosso
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino*

Spremuta d'arancia

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso o tè

Prezzo tutto incluso per due ore p.p. 53.-

La soluzione completa **Cocktail Bonafedi**

Cocktail

Grissini al Parmigiano fatti in casa
Mandorle, noci e nocciole speziate, olive marinate

* * *

Salatini di sfoglia

Bocconcini selezionati
con carne, pesce o verdure

* * *

Frittatina con verdure dell'orto

Piccola zuppa stagionale

* * *

Risotto Carnaroli con mascarpone, rucola, olive e pomodori secchi

* * *

Delizie di Mignons

Bevande

Prosecco Selezione Grand Café Al Porto DOCG Extra Dry – *Glera
Luigi Trevisiol e figli, Valdobbiadene, Treviso, Veneto*

Biancofilo DOC – *Merlot in bianco
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino*

Mariella DOC – *Merlot rosso
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino*

Spremuta d'arancia

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso o tè

Prezzo tutto incluso per due ore p.p. 71.-

La soluzione completa Cocktail Grand Café

Cocktail

Grissini al Parmigiano fatti in casa
Mandorle, noci e nocciole speziate, olive marinate

* * *

Salatini di sfoglia

Bocconcini selezionati
con carne, pesce o verdure

* * *

Frittatina con verdure dell'orto

Crema di carote e zenzero

* * *

Fusilli trafilati al bronzo ai tre pomodori e scaglie di Grana

* * *

Risotto Carnaroli con zucca e castagne

* * *

Mignons selezionati e dolci tentazioni

Bevande

Prosecco Selezione Grand Café Al Porto DOCG Extra Dry – *Glera
Luigi Trevisiol e figli, Valdobbiadene, Treviso, Veneto*

Bianco Selezione Grand Café Al Porto – *Merlot, Chardonnay, Chasselas
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino*

Rosso Selezione Grand Café Al Porto – *Merlot Riserva Ticino DOC
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino*

Spremuta d'arancia

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso o tè

Prezzo tutto incluso per quattro ore p.p. 98.-