

# MENU BANCHETTI

2025

Per gruppi a partire da 10 persone.

Un unico menu per tutto il gruppo, un solo piatto per portata.

Comunicare il menu ed eventuali persone vegetariane, vegane o con esigenze alimentari al più tardi **entro 10 giorni prima dell'evento.**

## ANTIPASTO

Tagliere di salumi del nostro territorio con cetriolini e cipolline sott'aceto  

Trilogia di pesce di lago (persico, lavarello, trota) in carpione 

Insalatina fantasia con crema di Zincarlin fresco  

Tartare vegana di pomodori secchi e fagioli rossi con capperi, cipollotto e crostone di pane  

## PRIMO

Risotto con pere, Zola e noci (\*)  

Trofie con crema di broccoli e limone e scaglie di Sbrinz (\*)  

Ravioli di carne con ragù di funghi misti e verdure 

Rigatoni con coulis di pomodoro al basilico e pancetta croccante ticinese (\*) 

Vellutata di funghi, panna acidula e crostini di pane all'origano (\*)

## SECONDO

Guancetta di maiale cbt (cottura a bassa temperatura) con morbido di patate e verdure  

Brasato di manzo al vino rosso con polenta nostrana  

Bistecca vegana con patate al forno e verdure croccanti  

Filetto di Trota bianca su zuppetta di piselli e lenticchie rosse con salsa al limone  

## DESSERT

Tortina alla mela tiepida e salsa alla cannella 

Hummus dolce alle fragole con granella di mandorle  

Semifreddo al mascarpone con cacao e salsa al cioccolato  

Torta sbrisolona al bicchiere, con crema e melone 

 Vegetariano  Vegano (\*) = Può essere preparato in forma vegana  Gluten free  Lactose free

T. +41 91 630 51 11  
info@montegeneroso.ch