

FESTA NAZIONALE
NATIONAL DAY

RISTORANTE AI GIARDINI DI SASSA

GRAN BUFFET DINNER

MENU



IL CRUDO DI MARE

SELEZIONE DI OSTRICHE · GAMBERO ROSSO · RICCIOLA · SUSHI MISTO

*THE RAW SEAFOOD BAR
OYSTER SELECTION · RED PRAWN · AMBERJACK · ASSORTED SUSHI*

L'ANGOLO RUSTICO

PROSCIUTTO CRUDO TAGLIATO AL COLTELLO · GRANA DALLA FORMA
COMPOSTE, GRISSINI E FOCACCIA

*THE RUSTIC CORNER
HAND-CARVED CURED HAM · GRANA FROM THE WHEEL
COMPOTES, GRISSINI AND FOCACCIA*

GLI ANTIPASTI

CRUDO DI CAPESANTE, VERDURE IN AGRODOLCE E FRUTTO DELLA PASSIONE
RAVIOLO DI RAPA DI CHIOGGIA, ANACARDI E FRUTTI ROSSI
BATTUTA AL COLTELLO DI FILETTO DI MANZO TICINESE, CLEMENTINE E BÜSCION

*STARTERS
SCALLOP CRUDO, SWEET-AND-SOUR VEGETABLES AND PASSION FRUIT
CHIOGGIA BEET RAVIOLO, CASHEWS AND RED BERRIES
HAND-CUT TICINO BEEF FILLET TARTARE, CLEMENTINE AND BÜSCION CHEESE*

I PRIMI PIATTI

RAVIOLI ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE, BASILICO E COULIS DI POMODORO NEI SUOI COLORI
GNOCCHETTI ALL'AGLIO ORSINO, GAMBERI, LIQUIRIZIA E STRACCIATELLA DI BURRATA

*FIRST COURSES
AUBERGINE PARMIGIANA RAVIOLI, BASIL AND TOMATO COULIS IN ITS COLOURS
WILD GARLIC GNOCCHETTI, PRAWNS, LIQUORICE AND BURRATA STRACCIATELLA*

I SECONDI PIATTI

GRIGLIATA DI CARNE E DI PESCE: TAGLIATA DI MANZO, LUGANIGHETTA,
FUSO DI POLLO, SPIEDINO DI GAMBERO, SCAMPO E PESCE SPADA
FRITTURA CROCCANTE DI PESCE E VERDURINE

*MAIN COURSES
MIXED GRILL OF MEAT AND FISH: SLICED BEEF, LUGANIGHETTA SAUSAGE,
CHICKEN DRUMSTICK, PRAWN SKEWER, LANGOUSTINE AND SWORDFISH
CRISPY FRIED FISH AND BABY VEGETABLES*

I DESSERT

LE CREAZIONI DEL NOSTRO PASTICCERE, CON PREPARAZIONI DAL VIVO

*DESSERTS
OUR PASTRY CHEF'S CREATIONS, PREPARED LIVE*

CHF 98 P.P.

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI, VINI ESCLUSI
WATER AND COFFEE INCLUDED, WINES EXCLUDED

RAGAZZI 11-14 ANNI: CHF 50, BEVANDE INCLUSE / BAMBINI FINO A 10 ANNI GRATUITI
AGES 11-14: CHF 50, BEVERAGES INCLUDED / UNDER 10 FREE OF CHARGE