



I prezzi s' intendono per persona e per menu.

**Per facilitare la riuscita dell'evento,
è preferibile la scelta unica di un menu.**

**Saremo lieti di potervi consigliare e potervi accompagnare nell'organizzazione
della vostra ricorrenza, qualora le nostre proposte fossero di vostro
gradimento vi preghiamo di voler riservare per tempo.**

Grazie, il Team Cereda

CARNE

Menu 1 CHF 72.-

Sashimi di vitello agli agrumi e i suoi canditi
accompagnato da un dolce tartare di avocado

Gnocchi di patate alla barbabietola
su leggera crema di ricotta di capra e mentuccia

Filetto di manzo irlandese bardato, in lenta cottura
leggera crema alla senape a l'ancienne
patatine novelle e perle di verdura

Mousse black & white su pistacchi salati

Menu 2 CHF 65.-

Magatello di vitello al punto rosa
petali di formaggio all'alpe, rucoletta e pomodorino confit
emulsione al limone

Tortello ripieno di luganighetta nostrana e melanzana
saltato al burro nocciola e salvia croccante

Tagliata di manzo al vino rosso
sformatino di patate e sinfonia di verdura

Semifreddo al frutto della passione
coulis di mango



Menu 3

CHF 70.-

Rose di prosciutto crudo
insalatina di asparagi in vinaigrette e tuorlo marinato ai sali

Risotto Loto dei Terreni alla Maggia
allo champagne e carciofi

La tradizionale lombata di vitello al punto rosa
con il suo jus e spugnole
patate rissolée e perle di verdura

Ananas caramellato
gelato al cocco e gocce di cioccolato

PESCE

Menu 4

CHF 65.-

Tartare di tonno 2.0
avocado, pomodorino confit e il suo croccante

Bocconcini di polpo al timo
su cremoso di limone

Trancio di branzino in manto di pinoli tostati e uvetta sultanina
salsa olandese
patate naturali e sinfonia di verdure

Panna cotta alle fave di Tonka



Menu 5
CHF 60.-

Insalatina di mele
pompelmo all'erba cipollina e alghe wakame
gamberone spadellato

Calamarata alle sepioline e moscardini al datterino

Trancio di luccioperca in crosta di sesamo e la sua salsa
leggera crema di patate e perle di verdura

Fragole fresche marinate al tè di menta

TICINESE

Menu 6
CHF 55.-

Prosciutto crudo nostrano Azienda Scolari
büscion di mucca marinato al pepe della Valle Maggia

Risotto Loto all'infuso di mentuccia
perle di melone glassate e gocce di yogurt

Ossobuco di vitello alla gremolata
purea di patate e punte d'asparagi laccate al burro

Sorbetto all'uva e grappa





VEGETARIANO

Menu 7 CHF 50.-

Composizione di crudité al profumo d'arancio
(Insalatina di finocchio, barbabietola di chioggia, ananas, carote indiane, uvetta e noci)

Cubetto di formaggio al croccante di mandorle
fiore di zuccina su crema di lenticchie rosse

Risotto Carnaroli al prosecco
perle di melone laccate al miele di tiglio

Composizione di frutta esotica con gelato

