

RISTORANTE FIORE DI PIETRA

Proposte menu banchetti “Tradizionali”

Scegliendo i menù indicati, il costo del treno è di CHF 27.00 p.p. A/R
invece di CHF 54.00 p.p. A/R

Proposta di aperitivo

Prosecco o vino bianco (1dl), boule, succhi di frutta e acqua
con stuzzichini misti dello chef

CHF 16.00 p.p.

Forfait bevande

Prosecco, Treviso DOC, Marsuret (2 dl)
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio
oppure

Rosso Monte Generoso, Ticino DOC Merlot Riserva, Zanini (1 bottiglia ogni 3 persone)
Acqua minerale naturale e frizzante
Caffè (offerto)

CHF 25.00 p.p.

Eventuali bottiglie di Prosecco o di vino consumate oltre al forfait,
verranno addebitate a consumo a CHF 34.00/bt.

Menu speciali

Eventuali esigenze alimentari possono essere valutate con il maître di sala sul posto

Proposte musicali

Saremo lieti di fornirvi suggerimenti per musica dal vivo
attraverso la nostra manager musicale di fiducia!



Proposta nr. 1 - TERRA

Assiette di salumi e formaggi ticinesi con giardiniera casalinga, miele,
marmellate e pasta frita

Stinchetto di maialino glassato al forno con patate e verdure di stagione

Crumble di sottobosco con gelato fior di latte

Caffé e friandises

CHF 65.00 p.p.

Proposta nr. 2 - ACQUA

Bianco di coregone in carpione, fili di verdure con la loro essenza e tegole di mais

Trancio di trota salmonata al burro e salvia, polenta morbida agli agrumi e fili di verdure

Sorbetto al limone in crosta di pan di Spagna, coulis di frutti rossi

Caffé e friandises

CHF 65.00 p.p.



Proposta nr. 3 - TERRA

Carne di manzo marinata con scaglie di Sbrinz all'olio e limone

Risotto al rosso Merlot ticinese, fogliette di lardo e rosmarino

Coniglio in porchetta glassato al forno, tortino di patate e verdure ai profumi dell'orto

Tortino al cioccolato fondente con sorbetto ai lamponi

Caffé e friandises

CHF 78.00 p.p.

Proposta nr. 4 - ACQUA

Fogliette di trota marinata da noi, pane brioches all'uvetta passolina,
fondente di zucchine e menta

Risotto vialone nano al pesce persico

Rosa salmerino panato alle erbe fini, pomodorini al timo e olio al basilico

Delicatezza ai frutti tropicali, biscotto al pistacchio

Caffé e friandises

CHF 78.00 p.p.



Proposta nr. 5 – TERRA

Bis di antipasti (serviti sullo stesso piatto)

Cestino croccante ai funghi porcini, insalatina novella

Mortadella nostrana, insalata di fagioli borlotti e fondente alla cipolla rossa

Risotto alle erbe officinali, luganighetta e tartufo nero, ristretto al vino rosso

Carrè di maiale in cottura dolce al rosmarino, cipolla ripiena alle piccole verdure

Strudel casalingo alle mele, uvetta e pinoli con gelato vaniglia

Caffé e friandises

CHF 93.00 p.p.

Proposta nr. 6 – ACQUA

Variazione sulla trota (serviti sullo stesso piatto)

Marinata con michetti morbidi allo zenzero

In sfoglia con panna acida all'erba cipollina

A tartara con piccole verdure profumate alla menta

Risotto vialone nano ed erbe fini, bianco di coregone e composta di limoni

Bianco di storione brasato al vino rosso con polenta morbida del mulino di Bruzella

Soffice alla "farina bona" e cacao, gocce di sottobosco e terra del Generoso

Caffé e friandises

CHF 93.00 p.p.



Proposte menu banchetti “Contemporanee”

Proposta nr. 7 - TERRA

Assiette di salumi e formaggi ticinesi con giardiniera casalinga, miele,
marmellate e pasta frita

Lombetto di maiale in cottura dolce, patate novelle al rosmarino e ratatouille di verdure

Soffice al cioccolato bianco in trasparenza, spuma al caffè

Caffé e friandises

CHF 65.00 p.p.

Proposta nr. 8 – ACQUA

Insalatina di pesciolini fritti e pomodorini confit con citronette alla senape in grani

Filetto di carpa al forno, tartara di verdure e lattuga liquida

Birramisù in trasparenza

Caffé e friandises

CHF 65.00 p.p.



Proposta nr. 9 - TERRA

Terrina di carni bianche in arlecchino di verdure, emulsione di pomodoro fresco

Pizzicati (ravioli) di pasta fresca di magro, ragù di funghi porcini e perle di animelle di vitello dorate

Fracosta di manzo a lunga cottura con patate gratinate, verdure grigliate in conserva,
sale grosso vanigliato e olio EVO

Cupola di panna cotta, biscotto al pan pepato e sottobosco fresco

Caffé e friandises

CHF 78.00 p.p.

Proposta nr. 10 - ACQUA

Terrina di pesce bianco di lago, maionese al curry e lacrime di peperone rosso

Maccheroncini di pasta fresca alle piccole verdure in bianco, fondente ai finocchi
e lamelle di trota marinata

Bianco di coregone scottato sulla pelle, morbido di patate agli agrumi e crema di zucchine

Soffice al limone verde, solido di cuba libre e polvere di lamponi

Caffé e friandises

CHF 78.00 p.p.



Proposta nr. 11 - TERRA

Bis di antipasti (serviti sullo stesso piatto)

Terrina di foie gras, polvere caraibica, gelatina alle pere e Champagne con michetti morbidi alle noci
Battuta di filetto di manzo all'olio EVO, maionese di liquirizia, chips di polenta

Lasagnetta alla farina di ceci con verdure e formaggio dell'alpe, ragù di coniglio e tartufo nero

Lombata di vitello in olio cottura alle fave di cioccolato, crema di piselli e verdure croccanti

Millefoglie di caprino, miele e cioccolato, con mele caramellate al Calvados

Caffé e friandises

CHF 93.00 p.p.

Proposta nr. 12 - ACQUA

Bis di antipasti (serviti sullo stesso piatto)

Crostatina al nero di coregone e porri, fondente alla carota e zenzero
Millefoglie di salmerino, buscion e pasta fillo, maionese e pistacchi

Risotto vialone nano alla mela verde, tartara di gamberi rossi e gocce di nero caraibico

Bianco di branzino scottato sulla pelle, ratatouille di verdure e spuma all'olio EVO

Ghiacciato all'ananas e liquirizia con biscotto alla farina di mais

Caffé e friandises

CHF 93.00 p.p.