

RESTAURANT FIORE DI PIETRA

Pour groupes à partir de 10 personnes

En choisissant un des menus suivants, le prix du train sera de CHF 27.00 A/R p.p.
au lieu de CHF 54.00 A/R p.p.

Apéritif

Prosecco ou vin blanc (1dl), boule, jus de fruits et eau minérale
Sélection d'amuse-bouches du chef

CHF 16.00 p.p.

=====

Forfait « base » vin et eau

Vins blanc et rouge de notre sélection (1 bouteille de vin chaque 3 personnes)
Eau gazeuse et plate (demi-litre par personne)

*Café et Amaro Generoso bio

CHF 17.00 p.p.

Forfait « superior » vin et eau

Vins blanc et rouge de notre sélection (1 bouteille de vin chaque 3 personnes)
Eau gazeuse et plate (demi-litre par personne)

*Café et Amaro Generoso bio

CHF 22.00 p.p.

Eventuelles bouteilles de vin dehors du forfait seront chargées selon consommation à CHF 36.00/bt.
pour le forfait « base » et à CHF 48.00/bt. pour le forfait « superior »

Facturation des boissons selon consommation

En alternative aux deux forfaits au-dessous, vous pouvez sélectionner les vins et les boissons
de notre carte des vins, que seront facturés selon consommation

**L'amaro et le café sont entendus 1 à personne, indépendamment de la facturation
des boissons choisie*

=====

Menus spéciaux

En cas d'exigences alimentaires spécifiques, s'adresser à notre chef de salle sur place.

Propositions de musique

Nous serons heureux de vous recommander de la musique live par notre Music Manager de confiance !



Menus banquets “Traditionnels”

Menu n° 1 – TERRE

Charcuterie et fromages tessinois assortis avec jardinière de légumes maison, miel, confitures et pâtes frites

Jarret de porc glacé au four avec pommes de terre et légumes de saison

Gâteau „miascia“ tiède avec glace à la crème

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 65.00 p.p.

Menu n° 2 - EAU

Filet de lavaret en matelote, fils de légumes parfumés et tuiles de maïs

Tranche de truite saumonée beurre et sauge, polenta tendre aux agrumes et fils de légumes

Sorbet au citron et basilic avec fraises et son coulis

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 65.00 p.p.



Menu n° 3 – TERRE

Viande de bœuf marinée avec écailles de Sbrinz à l'huile et au citron

Risotto au Merlot rouge du Tessin, feuilles de lard et romarin

Lapin en « porchetta » glacé au four, tourte de pommes de terre et petits légumes
aux parfums du potager

Petit gâteau au chocolat fondant avec cœur chaud et sorbet aux framboises

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 78.00 p.p.

Menu n° 4 – EAU

Petites feuilles de truite saumonée maison, pain brioche au raisin, sauce menthe-courgette

Risotto *Vialone nano* à la perche

Ombre-chevalier pané aux fines herbes, tomates cerises au thym et huile au basilic

Parfait à la crème en sauce de pêches et menthe

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 78.00 p.p.



Menu n° 5 – TERRE

Duo de hors d'œuvre (servis sur la même assiette)

Panier croustillant aux cèpes, salade nouvelle

Mortadelle locale, salade de haricots *Borlotti* et sauce à l'oignon rouge

Risotto aux herbes médicinales, saucisse locale "luganiga" et truffe noire, sauce au vin rouge

Carré de porc au romarin cuisson basse température, oignon farci aux petits légumes

Strudel aux pommes maison, raisin et pignons ave glace à la vanilla

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 93.00 p.p.

Menu n° 6 – EAU

Variation sur la truite (servie sur la même assiette)

Marinée avec petit pain rond au gingembre

En pâte feuilletée avec crème acidulée à la ciboulette
En tartare avec des petits légumes parfumés à la menthe

Risotto *Vialone nano* et fines herbes, filet de lavaret et marmelade de citron

Blanc d'esturgeon braisé au vin rouge avec polenta tendre du moulin de Bruzella

Crème chiboust caramélisée au citron avec petit bouquet de fruits

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 93.00 p.p.



Menus banquets “Contemporains”

Menu n° 7 – TERRE

Charcuterie et fromages tessinois assortis avec jardinière de légumes maison, miel, confitures et pâtes frites

Longe de porc cuite à basse température, pommes de terre nouvelles au romarin et ratatouille de légumes

“TiramisùVetta” en transparence
(tiramisù au café, vin au Marsala et terre du Generoso)

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 65.00 p.p.

Menu n° 8 – EAU

Salade de petits poissons frits et tomates confites avec sauce citronnette à la moutarde en grains

Filet de truite saumonée échaudée sur la peau, tartare de légumes et laitue liquide

Soupe parfumée avec fruits de saison et glace à la crème

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 65.00 p.p.



Menu n° 9 – TERRE

Terrine de viandes blanches et légumes, émulsion de tomate fraîche

"Pizzicati" (ravioli) de pâtes fraîches farcies à la ricotta et aux épinards, ragoût de cèpes et perles de ris de veau dorées

Entrecôte de bœuf en cuisson lente avec gratin de pommes de terre, légumes grillés en conserve, gros sel à la vanille et huile d'olive extra vierge

Gâteau au fromage blanc et cannelle avec composition de fraises et rhubarbe

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 78.00 p.p.

Menu n° 10 – EAU

Terrine de poisson blanc du lac, mayonnaise au curry et larmes de poivron rouge

"Maccheroncini" de pâte fraîche aux petites légumes en blanc, sauce au fenouil et lamelles de truite marinée

Blanc de lavaret à la grille, purée de pommes de terre aux agrumes et crème de courgettes

Parfait aux deux pamplemousses

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 78.00 p.p.



Menu n° 11 – TERRE

Duo de hors d'œuvre (servis sur la même assiette)

Terrine de foie gras, épices des Caraïbes, gelée au poires et Champagne avec petit pain aux noix
Tartare de filet de bœuf à l'huile d'olive extra vierge, mayonnaise de réglisse et chips de polenta

Lasagnes à la farine de pois chiches avec petits légumes et fromage de l'alpage,
ragoût de lapin et truffe noire

Longe de veau à l'huile cuite avec des fèves de chocolat,
crème de petits pois et légumes croustillants

Tarte doux au chocolat avec ganache aux bolets et huile à la truffe

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 93.00 p.p.

Menu n° 12 – EAU

Duo de hors d'œuvre (servis sur la même assiette)

Petite tarte au noir de lavaret et poireaux, sauce à la carotte et au gingembre
Millefeuille d'omble-chevalier, fromage local "buscion" et pâte phyllo, mayonnaise et pistaches

Risotto *Vialone nano* à la pomme verte, tartare de crevettes géantes et gouttes de noir Caribéen

Filet de loup de mer à la grille, ratatouille de légumes et mousse à l'huile d'olive extra vierge

Carpaccio d'ananas avec parfait de Pina Colada et cheveux d'anges croustillantes

Café, friandises et *Amaro Generoso bio*

CHF 93.00 p.p.