

Le nostre proposte menu

Girasole

Selezione di salumi e formaggi con ghiottonerie in conserva, miele e focaccia
Auswahl an Salami- und Käsesorten mit eingemachten Delikatessen, Honig und Focaccia

Risotto carnaroli del novarese, verdure croccanti, zafferano e mascarpone cremoso
Risotto Carnaroli del Novarese, knackiges Gemüse, Safran und cremiger Mascarpone

Carpaccio d'ananas marinato alle spezie con sorbetto al mango
Mit Gewürzen mariniertes Ananas-Carpaccio und Mangosorbet

**

CHF 56.00

Tulipano

Burratina pugliese con rosetta di prosciutto crudo e misticanza
Apulische Burratina mit Rohschinken und kleines Salatbouquet

**Aletta di manzo cotta lentamente al merlot ticinese
con patata morbida e verdura di stagione**
Langsam in Tessiner Merlot gekochter Rindsschulterbraten
mit gegarten Kartoffeln und Gemüse der Saison

Classico tiramisù
Klassisches Tiramisu

**

CHF 62.00

Orchidea

**Carpaccio di manzo svizzero con biscotto al parmigiano,
barbabietola e profumo di tartufo**
Carpaccio aus Schweizer Rindfleisch mit Parmesanplätzchen,
Randen und Trüffel aromatisiert

**Risottino del novarese cremoso al limone
mantecato al taleggio della Val Bonello**
Cremiges Novarese-Risotto mit Zitrone
verfeinert mit Taleggio-Käse aus dem Bonello-Tal

**Controfiletto di vitello svizzero cotto al punto rosa
con morbido di patata al burro,
selezione di verdure glassate e salsa cremosa alle spugnole**
Rosa gegarte Schweizer Kalbsslende
mit Butter-Kartoffeln
Auswahl an glasiertem Gemüse und Morchelrahmsauce

Tarte tatin tiepida con gelato alla vaniglia
Warme Tarte-Tatin mit Vanilleeis

**

CHF 79.00

Glicine

**Rosetta di salmone marinato alle spezie
con insalatina di finocchi all'arancia**
Lachs-Rosette in Gewürzen mariniert
mit Orangen-Fenchel-Salat

**Bauletti ripieni all'astice glassati al burro di crostacei,
crema di piselli al limone e burrata liquida**
Mit Hummer gefüllte Bauletti, glasiert mit Krustentierbutter,
Zitronen-Erbсенcreme und flüssigem Burrata-Käse

**Filetto di branzino rosolato, zucchine scottate,
patata morbida all'extravergine e salsa allo zafferano**
Gebratenes Wolfsbarschfilet, gebratene Zucchini
Kartoffeln mit nativem Olivenöl extra und Safransauce

**Mousse al cioccolato fondente
con frutto della passione e lamponi freschi**
Mousse aus dunkler Schokolade
mit Passionsfrucht und frischen Himbeeren

*

CHF 90.00

Per l'aperitivo vi proponiamo:

Aperitivi Ristorante La Sosta 2023

aperitivo classico base:

olive marinate

taralli

mandorle salate

(Questo è la base di ogni apéro e si aggiunge a quelli a pagamento)

Aperitivo LA PERGOLA (CHF 8.50 a persona)

Mini-toast cotto e formaggio

scaglie di Parmigiano Reggiano

grissini al prosciutto crudo ticinese

spiedini caprese

Aperitivo "LA VILLA" (CHF 12.00 a persona)

Pizzette

focaccia farcita al prosciutto crudo e formaggio

mini-quiche salata al formaggio della Gruyère AOP

salametto felino con ghiottonerie in conserva

olive all'ascolana

tortilla di patate, paprika e cipolla

Aperitivo gourmet "LA SOSTA" (CHF 15.00 a persona)

petali di vitello tonnato e polvere di capperi e limone

perla di melone al porto con prosciutto crudo

canapè al salmone affumicato e burro salato

fagottino di bresaola con mousse di formaggio fresco

involtino di zuccina marinata al limone con buscion e pepe della valle Maggia

tataki di tonno alla soia e sesamo con alghe wakame

Unsere Aperitivvorschläge

Aperitifs Restaurant La Sosta 2023

klassische Aperitif-Basis:

marinierte Oliven

Taralli

gesalzene Mandeln

(Dies ist die Grundlage für jeden Aperero und wird zusätzlich zu den bezahlten Apereros angeboten)

Aperitif LA PERGOLA (CHF 8.50 pro Person)

Minitoast und Käse

Splitter von Parmesan-Käse

Grissini mit Tessiner Schinken

Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen

Aperitif "LA VILLA" (CHF 12.00 pro Person)

Pizzette

Focaccia, gefüllt mit Schinken und Käse

Mini-Quiche mit Gruyère-Käse AOP

Felino Salami mit eingelegten Delikatessen

Olive all'ascolana (gefüllte frittierte Oliven)

Tortilla mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

Gourmet-Aperitif "LA SOSTA" (CHF 15.00 pro Person)

Vitello Tonnato mit Kapern- und Zitronenpulver

Melonenperlen in Portwein mit Schinken

Kanapee mit Räucherlachs und gesalzener Butter

Bresaola-Bündel mit Frischkäse-Mousse

Zitronenmarinierte Zucchinirollchen mit Buscion und Maggiataler Pfeffer

Tataki aus Soja- und Sesam-Thunfisch mit Wakame-Algen