

Le nostre proposte menu

Girasole

Selezione di salumi e formaggi con ghiottonerie in conserva, miele e focaccia
Selection of salami and cheese with preserved delicacies, honey and focaccia

Risotto carnaroli del novarese, verdure croccanti, zafferano e mascarpone cremoso
Risotto carnaroli del novarese, crispy vegetables, saffron and creamy mascarpone cheese

Carpaccio d'ananas marinato alle spezie con sorbetto al mango
Spiced marinated pineapple carpaccio with mango sorbet

**

CHF 56.00

Tulipano

Burratina pugliese con rosetta di prosciutto crudo e misticanza
Apulian Burratina with row ham flower and small green salad

**Aletta di manzo cotta lentamente al merlot ticinese
con patata morbida e verdura di stagione**
Braised beef slow-cooked in Ticino merlot
with potato and seasonal vegetables

Classico tiramisù
Classic Tiramisu

**

CHF 62.00

Orchidea

**Carpaccio di manzo svizzero con biscotto al parmigiano,
barbabietola e profumo di tartufo**

Swiss beef carpaccio with parmesan biscuit
beetroot and truffle scent

**Risottino del novarese cremoso al limone
mantecato al taleggio della Val Bonello**

Creamy Novarese risotto with lemon
whipped with Val Bonello taleggio cheese

**Controfiletto di vitello svizzero cotto al punto rosa
con morbido di patata al burro,
selezione di verdure glassate e salsa cremosa alle spugnole**

Rosa cooked sirloin of Swiss veal
with potato in butter
selection of glazed vegetables and creamy morel sauce

Tarte tatin tiepida con gelato alla vaniglia

Warm tarte tatin with vanilla ice cream

**

CHF 79.00

Glicine

**Rosetta di salmone marinato alle spezie
con insalatina di finocchi all'arancia**
Marinated salmon rosette with spices
with orange fennel salad

**Bauletti ripieni all'astice glassati al burro di crostacei,
crema di piselli al limone e burrata liquida**
Bauletti stuffed with lobster glazed with crustacean butter
lemon pea cream and liquid burrata cheese

**Filetto di branzino rosolato, zucchine scottate,
patata morbida all'extravergine e salsa allo zafferano**
Seared sea bass fillet, seared courgette
potato with extra virgin olive oil and saffron sauce

**Mousse al cioccolato fondente
con frutto della passione e lamponi freschi**
Dark chocolate mousse
with passion fruit and fresh raspberries

*

CHF 90.00

Per l'aperitivo vi proponiamo:

Aperitivi Ristorante La Sosta

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

For aperitifs we propose:

Aperitifs Restaurant La Sosta

basic classic aperitif

marinated olives

taralli

salted almonds

(This is the basis of every apéro and is in addition to the paid ones)

LA PERGOLA aperitif (CHF 8.50 per person)

Mini-toast cooked and cheese

Parmesan shavings

Ticino ham breadsticks

caprese skewers

LA VILLA" aperitif (CHF 12.00 per person)

Pizzette

focaccia stuffed with ham and cheese

savoury mini-quiche with Gruyère AOP cheese

salametto felino with preserved delicacies

olives all'ascolana

potato, paprika and onion tortilla

LA SOSTA" gourmet aperitif (CHF 15.00 per person)

veal in tuna sauce with caper and lemon powder

melon pearl in port with raw ham

canapé with smoked salmon and salted butter

bresaola bundle with fresh cheese mousse

courgette roulade marinated in lemon with buscion and Maggia valley pepper

soy and sesame tuna tataki with wakame seaweed