

## *Le nostre proposte menu*

### *Girasole*

**Selezione di salumi e formaggi con ghiottonerie in conserva, miele e focaccia**

Sélection de salamis et de fromages avec des délicatesses en conserve,  
du miel et de la focaccia

\*\*\*

**Risotto carnaroli del novarese, verdure croccanti, zafferano e mascarpone cremoso**

Risotto carnaroli del novarese, légumes croquants, safran et fromage mascarpone crémeux

\*\*\*\*

**Carpaccio d'ananas marinato alle spezie con sorbetto al mango**

Carpaccio d'ananas mariné aux épices et sorbet à la mangue

\*\*

CHF 56.00

### *Tulipano*

**Burratina pugliese con rosetta di prosciutto crudo e misticanza**

Burratina des Pouilles au jambon cru et petit bouquet de salade

\*\*\*

**Aletta di manzo cotta lentamente al merlot ticinese  
con patata morbida e verdura di stagione**

Bœuf braisé lentement au Merlot du Tessin  
avec pommes de terre cuites et légumes de saison

\*\*\*\*

**Classico tiramisù**

Tiramisu classique

\*\*

CHF 62.00

## *Orchidea*

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

Carpaccio de bœuf suisse avec biscuit au parmesan  
et betterave au parfum de truffe

\*\*\*

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

Risotto crémeux de Novare au citron  
affiné au taleggio de Val Bonello

\*\*\*\*

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

Longe de veau suisse rosée  
avec moelleux de pommes de terre au beurre  
choix de légumes glacés et sauce à la crème aux morilles

\*\*\*

**Tarte tatin tiepida con gelato alla vaniglia**

Tarte tatin tiède avec glace vanille

\*\*

CHF 79.00

# *Glicine*

**Rosetta di salmone marinato alle spezie  
con insalatina di finocchi all'arancia**

Rosette de saumon mariné aux épices  
avec salade de fenouil à l'orange

\*\*\*

**Bauletti ripieni all'astice glassati al burro di crostacei,  
crema di piselli al limone e burrata liquida**

Bauletti farcis au homard glacé au beurre de crustacés  
crème de pois au citron et (fromage) burrata liquide

\*\*\*\*

**Filetto di branzino rosolato, zucchine scottate,  
patata morbida all'extravergine e salsa allo zafferano**

Filet de bar poêlé, courgette poêlée  
pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge et sauce au safran

\*\*\*

**Mousse al cioccolato fondente  
con frutto della passione e lamponi freschi**

Mousse au chocolat noir  
avec fruits de la passion et framboises fraîches

\*\*

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

*Pour l'apéritif, nous vous proposons:*

Apéritifs Restaurant La Sosta

**apéritif classique de base**

olives marinées

taralli

amandes salées

(C'est la base de tout apéro et s'ajoute à ceux qui sont payants)

**Apéritif LA PERGOLA (CHF 8.50 par personne)**

Mini-toast cuit et fromage

copeaux de parmesan

Baguettes de jambon tessinois

brochettes de caprese

**Apéritif "LA VILLA" (CHF 12.00 par personne)**

Petites pizzas

focaccia farcie au jambon cru et au fromage

mini-quiche salée au fromage Gruyère AOP

salametto de Felino avec des conserves pickles

olives all'ascolana

tortilla de pommes de terre, paprika et oignons

**Apéritif gourmet "LA SOSTA" (CHF 15.00 par personne)**

vitello tonnato avec câpres et citron en poudre

perles de melon au porto avec jambon

canapé au saumon fumé et au beurre salé

ballotine de bresaola avec mousse de fromage frais

roulade de courgette marinée au citron avec buscion (fromage frais)

et poivre de la vallée de la Maggia

tataki de thon au soja et au sésame avec algues wakame