



Proposte e menu

*Ristorante Panoramico al Lago
"La Piazza"*

*Sala fino a 160 persone
Posteggi sul lago e a 50m.*

*c/o Tresa Bay Hotel
Via Lugano 18
CH - 6988 Ponte Tresa
091-611 27 00*

www.tresabay.ch

MENU 1

*Girandola di crespella ripiena di ricotta
pesto di pomodori secchi e basilico
su fonduta di parmigiano*

*Punta di vitello arrosto
marinata al rosmarino e birra*

Patate Delfino

Verdure di stagione

*Torta alla mela verde con gelato
alla cannella*

*

CHF 48.-

MENU 2

Trittico di antipasti misti della casa

- rosetta di salmone affumicato in casa e salmone marinato al Cognac e aneto

- coppetta di prosciuttino di maiale affumicato agli agrumi

- crostino con pat  di ceci aromatizzato all'aglio e prezzemolo

con bouquet di insalata all'aceto balsamico di Modena

*Variazione di maiale allo spiedo con fior di sale di Cipro
(polpettina, punta, pancetta, lonza)*

Dadi di polenta croccante

Verdure di stagione

Crema morbida al limone con salsa ai frutti rossi

*

CHF 52.-

MENU 3

Strozzapreti freschi al pesto rosso

olive taggiasche e pecorino sardo stagionato

Controfiletto di manzo in manto di pepi e limone

Patate al rosmarino

Verdure di stagione

Sorbetto al limone

bagnato al limoncello di Sicilia

*

CHF 57.-

MENU 4

Risotto ai porcini mantecato al pestato di lardo aglio e prezzemolo

Entrecote di puledro al burro di salvia e noci

Tortino di patate al timo

Verdure di stagione

Semifreddo al toberone

con salsa al ginseng

*

CHF 62.-

PER GLI AMANTI DEL PESCE

MENU

Tris di delicatezze del mare con toast caldo e burro

- *Salmone affumicato profumato al limone con panna al rafano*

- *Tonno marinato al sesamo con salsa Wasaby*

- *Spada marinato alle erbe accompagnato con uova di lompo*

Ventaglio di filetti d'orata

saltati in padella con pomodorini ciliegia e aceto balsamico di Modena

Patate alle erbette

Bavarese alle fragole di bosco con gelatina al limoncello

*

CHF 69.-

MENU DI GALA (su richiesta)

La nostra brigata di cucina è in grado di soddisfare qualsiasi di esigenza in campo di lavorazioni di materie prime, dal pane alla torta saremo più che felici di allestire una proposta personalizzata insieme a voi

MENU CON BUFFET

Ricco buffet di antipasti misti della casa a base di

Grissini alla bresaola e gorgonzola

Affettati misti con sottaceti

Rosette di vitello tonnato

Girandole di carpaccio di manzo alla rucola e parmigiano

Polpettine in salsa

Salmone in Bellavista

Bocconi di luccio perca in pastella con salsa tartara

Cocktail di gamberetti al cucchiaino

Rosette di salmone affumicato e marinato

Medaglioni di polipo alla menta e pomodoro

Insalata di frutti di mare al filo d'olio

Mozzarella in carrozza

Spiedini di insalata caprese

Involtini primavera con salsa agrodolce

Verdure in pinzimonio

Torte salate miste

Terrinetta vegetariana

Verdure grigliate

Scelta di formaggi dell'alpe con frutta e noci

Filetto di maiale in crosta con salsa ai pepi

Purea di patate e verdure di stagione

(servito al piatto)

Variazione di sorbetti con

spiedino di frutta fresca

*

CHF 83.-

(minimo 50 persone)

LISTA DI PIETANZE AGGIUNTIVE O SOSTITUTIVE

Antipasti

Antipasto consigliato dalla casa

Trittico di antipasti misti della casa a base di

- bis di salmoni affumicato in casa e salmone marinato al Cognac e aneto
- prosciuttino di maiale affumicato agli agrumi
- crostino con paté di ceci aromatizzato all'aglio e prezzemolo
con bouquet di insalata all'aceto balsamico di Modena

Lista degli antipasti proposti :

Caprino gratinato al miele con rucola all'aceto balsamico

Insalata di stagione con bocconcini di coniglio saltati con crostini e noci

Fagottino di sfoglia al taleggio e mostarda su insalata all'aceto balsamico

Tartare di manzo al pepe di Szechuan e guacamole di avocados

Affettato misto nostrano con formaggio dell'Alpe e sott'aceti

Salmone affumicato della casa, con toast e burro

Insalatina tiepida di polipo e patate

Tris di delicatezze dal mare con toast caldo e burro "specialità della casa"

Timballo di melanzane con mozzarella di bufala e pesto di pomodoro e basilico

Timballo di gambei di fiume e carciofi freschi (in stagione)

Insalata di stagione con lombatina di coniglio al sesamo

con salsa alla senape di Meaux

Involtino alla robiola e prosciutto crudo su verdura grigliata

Carosello di antipasti assortiti (6 qualità)

Mezza luna di robiola fondente in mantello di prosciutto crudo alla piastra

con insalata di stagione al balsamico

Ricco buffet d'antipasti misti della casa caldi e freddi

Zuppe

Zuppa consigliata dalla casa

Zuppa di pesce allo zafferano leggermente piccante

Lista delle zuppe proposte :

Consommé di manzo con passatelli di parmigiano

Crema di pomodoro al basilico

Crema di zucca (in stagione) con formaggino fresco

Minestrone alla casalinga con olio d'oliva crudo

Passato di lenticchie al curry con crostini alle erbe

Zuppa d'orzo Grigionese con petto d'anatra affumicata

Crema di funghi porcini con porcini saltati

Primi

Primo consigliati dalla casa

Bis di primi

- Girandola di crespella ripiena di ricotta, pesto di pomodori secchi e basilico su fonduta di parmigiano
- Strozzapreti freschi al pesto rosso, olive taggiasche e pecorino sardo stagionato

Lista dei primi proposti :

PASTA FRESCA

- Orecchiette pugliesi al pesto di olive nere, basilico fresco e gamberetti
- Orecchiette alla Scarpara (con aglio, pomodoro, basilico e scaglie di grana)
- Trofie alle zucchine saltate, pancetta rosolata e taleggio
- Trofie al salmone affumicato e julienne di porri
- Trofie ai porcini, rucola e filetti di pomodoro
- Trofie genovesi al pesto di basilico, fagiolini e patate al filo d'olio extravergine
- Chifferi al ragu di coniglio e rosmarino con scaglie di pecorino
- Cavatelli al ragu di salsiccia e merlot del Ticino

TORTELLONI

- Tortelloni fatti in casa ripieni di carne saltati al burro e salvia
- Tortelloni fatti in casa ripieni alle zucchine e ricotta
saltati al burro nocciola e pomodoro fresco
- Tortelloni fatti in casa ripieni al formaggio fresco e rucola
ai filetti di pomodoro fresco

RISOTTI

- Risotto carnaroli alle verdure dell'orto
con cialdina di parmigiano ai semi di girasole
- Risotto carnaroli mantecato allo spumante o champagne
- Risotto carnaroli mantecato al taleggio e rucola con cialdina di parmigiano
- Risotto carnaroli ai porcini e mantecato alla pestata di lardo,
aglio e prezzemolo
- Risotto carnaroli al salmone di Norvegia e pepe rosa mantecato all'extravergine
- Risotto carnaroli alla salsiccia Merlot del Ticino e radicchio

ALTRO

- Girandola di Crespella ripiena di ricotta, pesto di pomodori secchi e basilico
su fonduta di parmigiano
- Crespella ripiena di ricotta, al salmone affumicato ed erba cipollina
con salsa alla soia
- Crespella ripiena di ricotta, speck affumicato e prosciutto cotto
con salsa d'arrosto
- Gnocchi di patate al ragout bianco di vitello con salsa al gorgonzola e noci
- Medaglioni di polenta rosolata con funghi trifolati e ristretto di carne
- Orzotto al rosmarino con filetto di coniglio e la sua salsa

Pesce

Pesce consigliato dalla casa

*Ventaglio di filetti d'orata alla piastra con salsa ai pomodorini ciliegia all'aceto balsamico
Patate alle erbe*

Lista dei piatti di pesce proposti :

*Filetti di branzino all'Acqua Pazza
Croccanti bocconi di luccio perca in pastella, con salsa tartara
Code di gamberoni alla griglia con salsa agrodolce
Filetti di San Pietro scottati con salsa al latte d'acciuga
Trancio di salmone alla piastra con burro aromatico della casa
Filetti di orata con mantello di sapori mediterranei
Trancetto di pescatrice in manto di pancetta e riduzione al vino rosso
Trancio di ricciola ai pomodorini ciliegia olive e porcini*

Carne

Consigliato dalla casa

*Filetto di maiale in crosta con salsa ai pepi
Purea di patate all'olio extravergine e verdure di stagione*

Lista dei piatti di carne proposti :

MANZO

*Filetto di manzo arrosto al Merlot con fonduta di scalogni
Bis di filetti, manzo al Merlot e vitello ai porcini
Controfiletto di manzo (roast beef) in mantello di pepi e limone
Bollito di manzo con mostarda di frutta e salsa verde*

VITELLO

*Lombatina di vitello ai funghi porcini
Punta di vitello arrosto marinata al rosmarino e birra
Sminuzzato di vitello al curry e banane
Arrosto di vitello profumato alla salvia
Lombata di vitello al forno
Ossobuco di vitello ai piccoli legumi
Impanata di vitello con rucola e pomodorini*

MAIALE

*Filetto di maiale al gorgonzola
Lombata di maiale gratinata al pepe verde
Filetto di maiale al forno con salsa alle mele e Calvados
Lombata di maiale in crosta con spinaci e speck tirolese*

AGNELLO

*Lombatina d'agnello gratinata al pepe verde
Lombatina d'agnello arrosto in crosta di prezzemolo
Sminuzzato d'agnello alla menta*

CAVALLO

*Entrecote di puledro al burro di salvia e noci
Filetto di puledro ai tre pepi*

VARI

*Arrosto di coniglio ripieno
Coniglio in umido „Al buon sapore“
Impanata di tacchino
Salmi di capriolo con le sue guarnizioni (in stagione)*

Dessert

Consigliato dalla casa

Semifreddo al cioccolato bianco con salsa ai lamponi

Lista dei desserts proposti :

Panna cotta con salsa alle fragole o ai frutti di bosco
Crema al limone con salsa ai frutti rossi
Tortino caldo al cioccolato e banane con gelato alla vaniglia
Tortina caramellizzata alle mele verdi con gelato cannella
Bavarese alle fragole con gelatina al limoncello
Tiramisù della casa
Frittella di mela con gelato alla cannella
Sfogliatina alle pere e cioccolato con gelato alla vaniglia
Variazione di sorbetti con spiedino di frutta fresca
Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia

Semifreddi e sorbetti

Semifreddo al limoncello di Sicilia con salsa agli agrumi
Semifreddo all'arancio con salsa al Grand Marnier
Semifreddo al Toblerone con salsa al ginseng
Semifreddo alle noci e nocino
Semifreddo alle fragole con salsa ai frutti di bosco
Semifreddo all'amaretto croccante con salsa al caffè
Sorbetto al limone con Wodka o con limoncello
Sorbetto al pompelmo con Campari
Sorbetto alla pera con Williams
Sorbetto all'uva con grappa

L'APERITIVO

Bowle allo spumante e frutta di stagione
Succo d'arancio
Analcolici
Sfogliatine miste fatte in casa
Pizzettine al forno
Salatini misti
Olive verdi e nere marinate e piccanti

Oppure approfittate dell'offerta "tutto incluso":

Aperitivo a buffet (come descritto sopra)
Vino 1 bottiglia ogni 3 persone
Acqua minerale e naturale a volontà
Caffè liscio o corretto
Stampa menu personalizzata

Per maggiori informazioni vi preghiamo di rivolgervi al nostro ufficio banchetti al numero 091 – 611 27 00, oppure via mail a: info@tresabay.ch.

Ristorante La Piazza

c/o Tresa Bay Hotel

Via Lugano 18 - 6988 Ponte Tresa CH

www.tresabay.ch