



## I nostri menu *serali* per gruppi a partire da 12 persone

\*i menu sottoelencati sono consigliati per eventi aziendali o privati

Tavoli, tovaglia e tovaglioli sono preparati come giornalmente all'Approdo (a differenza degli eventi speciali)

**1** Carpaccio di manzo all'olio e limone con rucola e mousse di formaggino  
\*\*\*  
Risotto a scelta (champagne, pere e taleggio, mirtilli, asparagi..)  
\*\*\*  
Arrostato di vitello (o roastbeef) con patate e verdure di stagione  
\*\*\*  
Semifreddo di stagione  
CHF 62.50 p.P

**2** Mousse di formaggino ticinese con prosciutto crudo e salsa al miele  
\*\*\*  
Ravioli di stagione  
\*\*\*  
Carrè di vitello cotto a bassa temperatura con patate al rosmarino e verdura  
\*\*\*  
Tortino al cioccolato fondente  
CHF 78.00 p.P

**3** Carpaccio di tonno, cipollotti, pomodorini e salsa alla soja e miele  
\*\*\*  
Risotto alla bisque di crostacei con calamari spadellati  
\*\*\*  
Trancio di lucioperca del Lago Maggiore, gratinato al crescione, su crema di cannellini, fave e taccole  
\*\*\*  
Cannolo di pasta filo, alla mousse di cioccolato e frutta fresca  
CHF 78.00 p.P

**4** Antipasto di mare e monti  
\*\*\*  
Risotto a scelta (champagne, pere e taleggio, mirtilli, asparagi..)  
\*\*\*  
Panna cotta di stagione  
CHF 59.00 p.P

**5** **Vegetariano**  
Carpaccio di verdure miste all'olio d'oliva  
\*\*\*  
Spaghetti di riso alle verdure Thai  
\*\*\*  
Polpette proteiche al sugo con schiacciata di patate  
\*\*\*  
Macedonia di frutta fresca  
CHF 45.00 p.P

