

RISTORANTE MOTTO DEL GALLO

QUESTI MENU VENGONO SERVITI A MEZZOGIORNO E SERA

Menu n° 1 Fr. 98.-

Assaggio di benvenuto

Battuta di manzo ai sapori d'autunno

oppure

Risotto mantecato con porcini, gamberi rossi e pera decana

Bianco di spigola, crema di carciofi e arancia

oppure

*Faraona farcita alle castagne, puré al latte di mandorla e
carote glassate*

Dolce fantasia del Motto

Menu n° 2 Fr. 105.-

Assaggio di benvenuto

Terrina di fegato d'anatra, composta di mele cotogne e brioche calda

Gnocchetti di zucca, cinghiale e scaglie di Bergkäse

Tagliata di Angus Beef al pepe nero, patate dolci e verdure

Zabaione al Marsala e caffè

R.to autunno 2019 – cene aziendali

Il prezzo dei menu proposti comprendono:

- 1/2 bottiglia di vino (bianco o rosso) p.p.
- 1 caffè per persona
- 1 minerale da 5 dl p.p.

*Per quanto riguarda l'aperitivo lo proponiamo con l'aggiunta di
CHF 10.- p.p. (1 bicchiere p.p.)*

*È possibile inoltre comporre un menu (PER TUTTI I COMMENSALI)
scegliendo tra le varie specialità presenti nelle proposte stagionali
sottoposte alla Vostra cortese attenzione, in questo caso Vi
preghiamo cortesemente di contattarci al più presto per stabilire
insieme, in accordo con il budget a Vostra disposizione, il prezzo del
menu da Voi composto.*

RISTORANTE MOTTO DEL GALLO

QUESTI MENU VENGONO SERVITI A MEZZOGIORNO E SERA

Menu n° 3 Fr. 115.-

Assaggio di benvenuto

*Sashimi di tonno, bulgur vegetariano,
guacamole e cialdina al curcuma*

*Risotto mantecato all'extravergine d'oliva, vongole veraci,
maggiorana e limone*

Ricciola in crosta di sesamo, passatina di caponata e germogli

oppure

*Medaglioni di cinghiale al bacon,
mou di carote e salsa all'uva americana*

Cioccolato, nocciola e castagne

R.to autunno 2019- cene aziendali

Il prezzo dei menu proposti comprendono:

- 1/2 bottiglia di vino (bianco o rosso) p.p.
- 1 caffè per persona
- 1 minerale da 5 dl p.p.

*Per quanto riguarda l'aperitivo lo proponiamo con l'aggiunta di
CHF 10.- p.p. (1 bicchiere p.p.)*

Menu n° 4 Fr. 125.-

Assaggio di benvenuto

Code di scampi Sud Africa, riso venere e mango

oppure

Rosetta di fegato d'oca al vecchio Malaga

Uovo in raviolo su crema al Castelmagno e tartufo

Rombetto allo Chardonnay e vaniglia

oppure

Mignon di filetto di manzo grigliato, salsa Bearnaise e bietole

Dolce fantasia esotica

*È possibile inoltre comporre un menu (PER TUTTI I COMMENSALI)
scegliendo tra le varie specialità presenti nelle proposte stagionali
sottoposte alla Vostra cortese attenzione, in questo caso Vi preghiamo
cortesemente di contattarci al più presto per stabilire insieme, in accordo
con il budget a Vostra disposizione, il prezzo del menu da Voi composto.*

RISTORANTE MOTTO DEL GALLO
QUESTI MENU VENGONO SERVITI A MEZZOGIORNO E SERA

Menu n° 5 "SELVAGGINA,, Fr. 115.-

Assaggio di benvenuto

Assiette del gourmet
Prosciutto di cervo, salametti, paté, speck

Fettuccine al ragù di cinghiale

Lombatina di capriolo, crema di porcini, spätzli

Elogio all'autunno

R.to autunno 2019 - cene aziendali

Il prezzo dei menu proposti comprendono:

- 1/2 bottiglia di vino (bianco o rosso) p.p.
- 1 caffè per persona
- 1 minerale da 5 dl p.p.

Per quanto riguarda l'aperitivo lo proponiamo con l'aggiunta di CHF 10.- p.p. (1 bicchiere p.p.)

È possibile inoltre comporre un menu (PER TUTTI I COMMENSALI) scegliendo tra le varie specialità presenti nelle proposte stagionali sottoposte alla Vostra cortese attenzione, in questo caso Vi preghiamo cortesemente di contattarci al più presto per stabilire insieme, in accordo con il budget a Vostra disposizione, il prezzo del menu da Voi composto.