

## **RISTORANTE MOTTO DEL GALLO**

### **QUESTI MENU VENGONO SERVITI A MEZZOGIORNO E SERA**

**Menu n° 1 Fr. 98.-**

*Assaggio di benvenuto*

**\*\*\***

*Risotto mantecato con porcini, gamberi rosa e pera decana*

**\*\*\***

*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 Piora d'alpeggio*

**\*\*\***

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

**\*\*\***

*Zabaione al Marsala e caffè*

### **R.to autunno 2020 – 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*

**\*\*\***

*Spigola con carciofi e arancia*

**\*\*\***

*Cioccolato, nocciola e castagne*

*R.to autunno 2020 - cene aziendali*

### **Menu n° 4 Fr. 125.-**

*Assaggio di benvenuto*

**\*\*\***

*Rosetta di fegato d'oca al vecchio Malaga*

**\*\*\***

*Uovo in raviolo su crema al Castelmagno e tartufo*

**\*\*\***

*Mignon di filetto d'Angus al pepe verde*

**\*\*\***

*Parfait agli agrumi, crema cotta e sorbetto*

*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° 5 "SELVAGGINA,, Fr. 115.-**

*Assaggio di benvenuto*

**\*\*\***

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

**\*\*\***

*Pici al ragù di cinghiale*

**\*\*\***

*Lombatina di capriolo, crema di porcini, spätzli*

**\*\*\***

*Elogio all'autunno*

*R.to autunno 2020 - 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.*