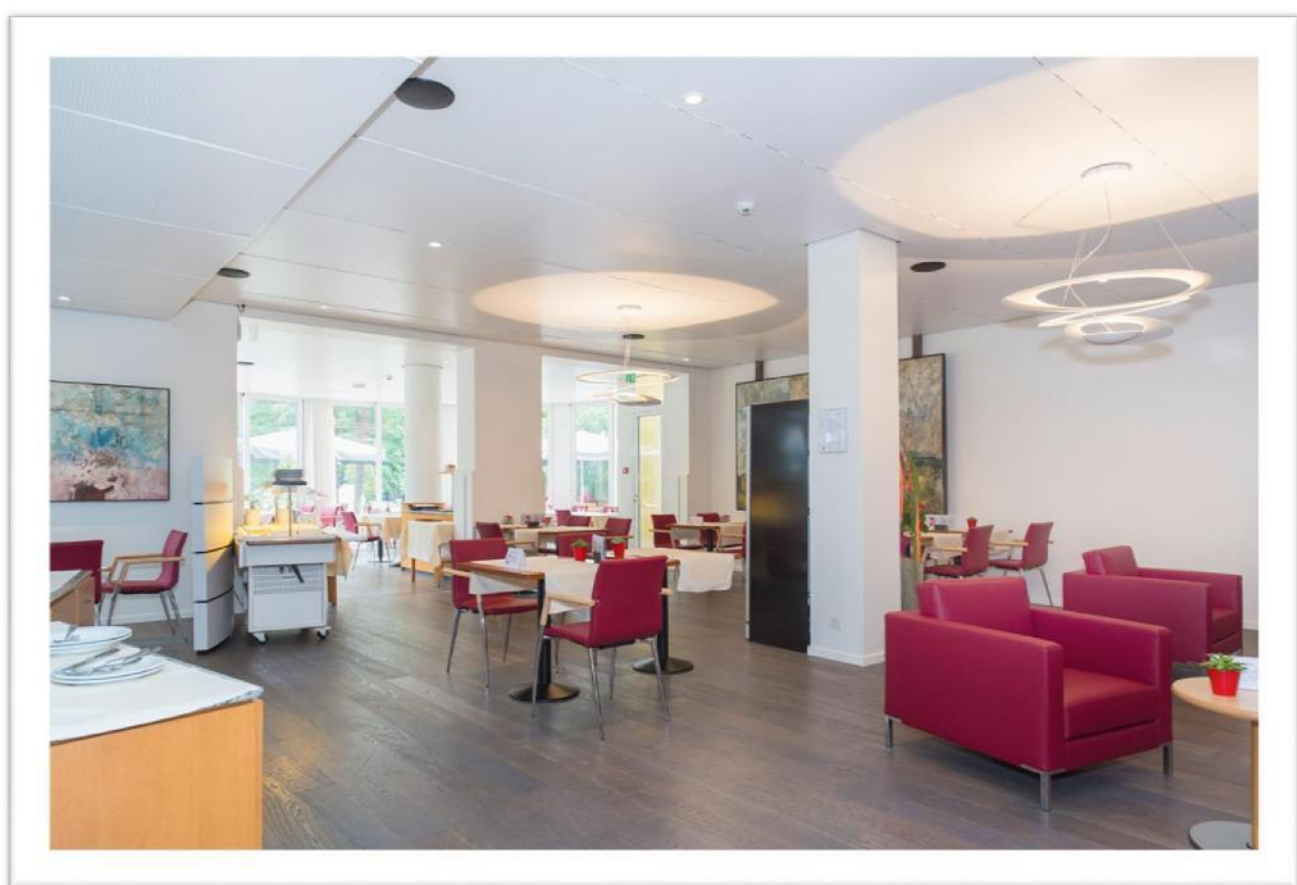




# PROPOSTE BANCHETTI 2022



**Ristorante La Farfalla**

**Via della Posta 44**

**Tel. 091 756 37 45**

**Fax. 091 756 37 38**

## Condizioni generali

- Prenotazione** La prenotazione provvisoria della sala resta valida fino al massimo 1 mese prima della data richiesta.
- Conferma definitiva** A definitiva conferma e prenotazione della sala, per manifestazioni importanti la direzione si riserva la facoltà di richiedere un acconto pari ad 1/3 del totale preventivato, ma al massimo CHF 3'000.—.
- Prolungo d'orario** I prezzi sono calcolati per un servizio fino alle ore 24.00.  
In caso di prolungo d'orario dopo la mezzanotte verrà fatturato un supplemento di CHF 200.— all'ora.
- Partecipanti** Il numero dei partecipanti dovrà essere comunicato al più tardi 2 giorni prima della manifestazione e farà stato per i coperti minimi fatturati.
- Prezzi** Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA (7,7%) e servizio.
- Fatturazione** Le condizioni di pagamento prevedono il saldo a 10 giorni dal ricevimento della fattura.
- Decorazione floreale** Una decorazione floreale per ogni tavolo è inclusa nei prezzi.  
Decorazioni speciali possono essere organizzate con un supplemento di prezzo.
- Musica** La musica è consentita unicamente fino alle ore 24.00 (eventuali deroghe sono da discutere con la Direzione).  
Eventuali orchestre organizzate dal cliente, dovranno attenersi alle regole della casa per quanto concerne il volume del suono emesso.
- Posteggi** Posteggi gratuiti a disposizione.
- Menu per bambini** Sotto i 12 anni d'età, riduzione del 50%.  
Menu speciali per bambini sono disponibili.
- Stampa menu** Ogni commensale riceve un menu stampato. Preghiamo di comunicarci per tempo eventuali testi speciali da inserire sul foglio menu.

*Consideriamo ogni richiesta singolarmente  
e volentieri adeguiamo l'offerta alle vostre esigenze.*

## Aperitivi e bevande

Vino bianco

Vedi carta dei vini

Kir (Blanc Cassis)

per persona 6.00 CHF

"Bowler" alla frutta analcolica

per persona 5.50 CHF

"Bowler" con spumante

per persona 9.00 CHF

Cocktail della casa

la porzione 11.00 CHF

Scelta di aperitivi dalla carta bevande

Spumanti e Champagnes

Vedi carta dei vini

**Aperitivo piccolo**

10.00 per persona

Bruschettine al pomodoro  
Salametti ticinesi  
Pralina di Büscion alle erbe  
Mini tramezzino al salmone  
Trancetti di pizza della casa

**Aperitivo medio**

20.00 per persona

Bruschettine al pomodoro  
Salametto ticinese  
Pralina di Büscion alle erbe  
Mini tramezzino al salmone  
Trancetti di pizza della casa  
Tartarino di manzo su pane toast  
Mini involtini primavera con salsa agrodolce  
Barchetta di indivia con formaggio fresco e noci  
Spiedino di pomodorino con mozzarellina  
Grissini al carbone vegetale

**Aperi-cena**

30.00 per persona

Bruschettine al pomodoro  
Salametto ticinese  
Pralina di Büscion alle erbe  
Mini tramezzino al salmone  
Trancetti di pizza della casa  
Tartarino di manzo su pane toast  
Mini involtini primavera con salsa agrodolce  
Barchetta di indivia con formaggio fresco e noci  
Spiedino di pomodorino con mozzarellina  
Grissini al carbone vegetale  
Bocconcino di polpo con salsa aioli  
Insalatina di pasta alla crudaiola  
Risottino  
Spiedino di luganighetta e patate  
Cubetto di tonno scottato al sesamo con maionese giapponese

**Le nostre proposte di menu**

**Il semplice**

Insalatina di spinacini novelli  
con crostini di pancetta, pane e uovo sodo  
condita con vinaigrette alla senape in grani

\*\*\*\*

Trancetto di merluzzo gratinato alle erbe  
Salsa al limone  
Contorni (da definire)

\*\*\*\*

Crema rovesciata al caramello  
con frutti di bosco e cialda alle mandorle

35.00

**Il rustico**

Tagliere di affettati e formaggi ticinesi

\*\*\*\*

Risotto "la riseria" al Merlot  
mantecato al formaggio d'alpe ticinese

\*\*\*\*\*

Brasato di manzo  
Con polenta dei Terreni alla Maggia  
E le sue verdure

\*\*\*\*\*

Panna cotta al miele con croccante alle mandorle

45.00

**L'elegante**

Insalatina di salmone e frutta esotica al sesamo

\*\*\*\*

Tortello ripieno di burrata con coulis al pomodoro datterino  
Profumato all'olio al basilico

\*\*\*\*

Medaglione di filetto di manzo saltato con jus al pepe nero  
Mousseline di patate al limone  
Verdure baby

\*\*\*\*

Crème brûlée con sorbetto al frutto della passione

65.- chf

In aggiunta o alternativa al dolce le proponiamo la torta di compleanno a scelta tra:

**Crostata alla Frutta | Torta al cioccolato | St.Honoré**

Il nostro capo cucina è a sua piena disposizione per discutere i dettagli e rilevare ogni suo desiderio.