



R I S T O R A N T E
A L P A R C O

PROPOSTE BANCHETTI

Via S. Gottardo 8 - 6600 Muralto

Tel. 091 759 12 60

Fax. 091 759 12 50

oscar.simao@tertianum.ch

www.ristorante-alparco.ch

Aperitivi

Il nostro responsabile del ristorante è a disposizione per consigli sulla scelta. Salatini e noccioline sono serviti con ogni aperitivo e sono inclusi nel prezzo.

Proposte con bevande comprese

"Al Parco"

Un bicchiere di prosecco, succo d'arancia e acqua CHF 18.- p.p
Due canapè a scelta

"Muralto"

Un bicchiere di prosecco, succo d'arancia e acqua CHF 27.- p.p
Cinque canapè a scelta

"Ticinese"

Un bicchiere di prosecco, vino rosso, succo d'arancio e acqua CHF 36.- p.p.
Salametti, bresaola, prosciutto crudo, formaggi delle alpi,
Sottaceti e pane nostrano

Personalizzate il vostro aperitivo

Canapès

Mousse di formaggio	CHF 3.00
Prosciutto crudo	CHF 3.00
Bresaola	CHF 3.50
Salmone affumicato	CHF 3.50
Pesce Spada	CHF 3.50
Gamberetti con salsa Aurora	CHF 3.50

Vegetariano

Tartara di avocado e coriandolo con uova di quaglia	CHF 3.50
Taboulè dal libano originale	CHF 3.50
Lumache di pasta sfoglia farcite con pomodoro e mozzarella	CHF 3.50

Caldo

Twisted potatoes	CHF 3.00
Ali di pollo fritte con salsa in agro dolce	CHF 3.50
Frittelle di patate con salmone affumicato e rafano o tartara di manzo	CHF 5.50

I Menu

Rustico

Terrina di pollo Rustica servita nel bicchiere
con insalatina di carciofi, dragoncello e pane nostrano tostato

~°~

Arrosto di vitello alla vecchia maniera

Polenta nostrana

Carote e zucchine

~°~

Panna cotta con noci di tonka e lamponi

~°~

Caffè e biscottini

CHF 55. -

Pesce

Sashimi di tonno fritto in crosta di panko
su insalatina di papaya bianca e maionese al wasabi

~°~

Filetto di sogliola farcita con astice su spuma allo champagne

Purea di patate blu

Broccoli

~°~

Semifreddo al Toblerone in mantello di nocciole su spuma di miele

~°~

Caffè e Biscottini

CHF 69.-

Ticinese

Coregone in carpione Conti Rossini

~°~

Involtini di bresaola farciti con formaggino di capra e pepe nero

~°~

Ravioli allo stracotto di manzo con funghi porcini

~°~

Sorbetto di uva

~°~

Galletto dei Terreni alla Maggia

Polenta rossa

Cipolle ripiene

~°~

Zabaione al nocino con gelato

~°~

Caffè e biscotti

CHF 69.-

Vegetariano

Mezzo avocado alla griglia su marinata di pomodori e burrata pugliese

~°~

Jiaozi Dumpling vegetariano con cipollotti, tofu e cavolo bianco

~°~

Stroganoff di funghi con riso nero

~°~

Terrina di bacche in mantello di menta con sorbetto allo yogurt

~°~

Caffè e biscotti

CHF 62.-

Gli speciali AL Parco

Bollito misto

Cappelletti in brodo all'Emiliana

~°~

Ricca lessata dal buffet con i suoi contorni

~°~

Sorbetto al limone e Vodka

~°~

Caffè e biscottini

CHF 59.-

da novembre a marzo

Grigliata mista

Buffet di antipasti e insalate

~°~

Varietà di carne e pesce alla griglia

~°~

Buffet di dolci

CHF 59.-

da giugno a settembre

Tutto compreso

Antipasto misto AL Parco con
Cocktail di gamberetti, Salmone affumicato,
Terrina della casa, Prosciutto crudo,
Salametti nostrani, diversi contorni

~°~

Risotto alle pere e gorgonzola

~°~

Lombata di vitello al forno

Patate gratinate

Mosaico di verdure

~°~

Zuccotto Specialità AL Parco

~°~

Caffè e biscottini

CHF 82.- (*)

Buffet Ticinese tutto compreso

Prosciutto crudo e cotto, diversi salumi, carne secca

Galantina di coniglio, porcini marinati,

Olive, pomodori secchi, sott'aceti

Insalata russa, di sedano,

Melanzane all'olio e peperoni

Vitello tonnato

Pesce di lago in carpione

~°~

Spalla di vitello alla contadina

Scamoncini di agnello alla ticinese

Pollo allo spiedo

~°~

Sorpresa gratinata

Trancio ai frutti di bosco

Biscotto arrotolato all'arancia

Macedonia di frutta al Maraschino

Mousse al cioccolato,

Duo di budini, gelato

Formaggio dell'alpe

Formaggella Ticinese

~°~

Caffè e biscottini

CHF 99.- (*)

(*)Incluso: mezza bottiglia di vino per persona e acqua a volontà.

Componete il vostro menù à la carte

Antipasti

1	Spaghetti di verdure asiatiche con gamberoni arrostiti e sesamo	17.50
2	Salmone marinato secondo un'antica ricetta danese, con salsa alla senape in grani e aneto	16.00
3	Salmone affumicato, Toast e burro	22.00
4	Insalata di polpo tiepido con patate, olive e pomodorini	18.00
5	Prosciutto crudo con melone, (secondo stagione)	18.00
6	Carpaccio di manzo con crema tiepida di parmigiano e tartufo estivo	18.00
7	Terrina della casa con salsa al vino porto e mirtilli rossi	16.00
8	Tonno affumicato su letto di sedano marinato all'olio extra vergine d'oliva e limone	14.00
9	Antipasto misto AL PARCO	24.00

Minestre

1	Brodo ristretto con raviolini di vitello	8.50
2	Vellutata thailandese di pollo con cocco e citronella	8.50

Primi

1	Ravioli farciti allo stracotto di manzo al burro e formaggio	16.00
2	Ravioli ai crostacei con spuma al burro d'astice	16.00
3	Taglierini ai gamberetti e salmone affumicato alla panna e aneto	18.00
4	Taglierini ai funghi e porri alla panna ed erbe	16.00
5	Risotto agli agrumi e basilico	14.00
6	Tagliatelle con arancia, basilico e gamberoni arrostiti	18.00

Proposte banchetti 2022

Secondi a base di pesce

1	Filetto di salmerino su letto di porri e patate con coriandolo, spuma al vino bianco	28.00
2	Medaglioni di coda di rospo in mantello di pancetta su purea di fagioli bianchi e balsamico invecchiato	34.00
3	Medaglioni di Luccio-perca in crosta di patate, su letto di spinaci e spuma allo champagne	28.00
4	Se serviti come primo piatto in un menu, di più portate, deduzione di CHF 3.-	

Secondi a base di carne

1	Scaloppina di vitello, spuma al limone Tagliolini al burro Zucchine al basilico	34.00
2	Arrosto di spalla di vitello alle erbe del Ticino Patatine al rosmarino Macedonia di verdure di stagione	32.00
3	Fracosta Château, salsa Bearnese Crocchette di Rösti Macedonia di verdure di stagione	32.00
4	Manzo brasato al vino rosso Polenta rossa Carote e zucchine	28.00
5	Carrè di vitello al forno, jus al rosmarino Patate gratinate Verdure fresche del Piano di Magadino	38.00
6	Ossobuco di vitello in gremolata Risotto allo zafferano	28.00
7	Filetto di manzo in crosta ai funghi porcini Patate gratinate Verdure fresche del Piano di Magadino	36.00

Dessert

1	Semifreddo al Toblerone su frutti di bosco	12.00
2	Trio di sorbetti in fiore di cialda su mosaico di frutta	12.00
3	Tiramisù ai frutti della passione con sorbetto al cioccolato e chili	12.00
4	Panna cotta	10.00
3	Trio di mousse al cioccolato in mantello di biscotto alle spezie	12.00

Condizioni generali

- Prenotazione:** La prenotazione provvisoria della sala resta valida fino al massimo 1 mese prima della data richiesta.
- Conferma:** 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 **3 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:** Una decorazione floreale per ogni tavolo è inclusa nel prezzo. 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).
Le 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 a disposizione.
- Stampa menu:** Si prega di comunicare in tempo eventuali testi speciali o loghi da inserire sul foglio menu da presentare ad ogni commensale.