



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](mailto:oscar.simao@tertianum.ch)

[www.ristorante-alparco.ch](http://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
Insalatina di tagliatelle di riso in agrodolce	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

~°~

Arrostito 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

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