



---

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

[simone.togni@tertianum.ch](mailto:simone.togni@tertianum.ch)

[www.ristorante-alparco.ch](http://www.ristorante-alparco.ch)

[www.facebook.com/tertianumalparco](http://www.facebook.com/tertianumalparco)

## Aperitivi

Il nostro responsabile del ristorante è a disposizione per consigli sulla scelta degli aperitivi, spumanti, champagne vini e altro ancora dalla nostra carta. Salatini e noccioline sono serviti con ogni aperitivo e sono inclusi nel prezzo.

## Proposte con bevande comprese

### "Al Parco"

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

### "Muralto"

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

### "Ticinese"

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

*Personalizzate il vostro aperitivo*

### "Canapès"

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

### "Vegetariano"

CHF 3.50 Tartara di avocado e pomodorini con coriandolo  
CHF 3.50 Insalatina di tagliatelle di riso in agrodolce

### "Caldo"

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

## "Rustico"

Terrina di pollo Rustica  
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 59. -

## "Di 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 74.-

## "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 76.-

## "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  
a "seconda della stagione"

~°~

Caffè e biscotti

CHF 62.-

## "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 rosmarino  
Patate gratinate  
Mosaico di verdure

~°~

Zuccotto Specialità AL Parco

~°~

Caffè e biscottini

Incluso: mezza bottiglia di vino bianco o rosso per persona e acqua a volontà.

CHF 86.-

## **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 peperoncini

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

Incluso: mezza bottiglia di vino bianco o rosso per persona e acqua a volontà.

CHF 104.-

## **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 64.-

**da novembre a marzo**

### **Grigliata mista**

Buffet di antipasti e insalate

~°~

Varietà di carne e pesce alla griglia

~°~

Dolce "Al Parco"

CHF 64.-

**da giugno a settembre**

**Siamo felici di servire il nostro buffet per un minimo di 30 persone**

## Componete il vostro menù à la carta

### "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	22.00
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	22.00
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	18.50
9	Ricco Antipasto misto AL PARCO	24.00

### "Minestre"

1	Brodo ristretto con raviolini di vitello	9.50
2	Vellutata thailandese di pollo con cocco e citronella	8.50

### "Primi piatti"

1	Ravioli farciti allo stracotto di manzo al burro e formaggio	18.00
2	Ravioli ai crostacei con spuma al burro d'astice	18.00
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	20.00



## "Piatti a base di pesce"

1	Filetto di salmerino su letto di porri e patate con coriandolo, spuma al vino bianco	32.00
2	Medaglioni di coda di rospo in mantello di pancetta su purea di fagioli bianchi e balsamico invecchiato	36.00
3	Medaglioni di Luccioperca in crosta di patate, su letto di spinaci e spuma allo champagne	32.00
4	Se serviti come primo piatto in un menu, di più portate, deduzione di CHF 3.-	

## "Piatti a base di carne"

1	Scaloppina di vitello, spuma al limone Tagliolini al burro Zucchine al basilico	35.00
2	Arrosto di spalla di vitello alle erbe del Ticino Patatine al rosmarino Macedonia di verdure di stagione	35.00
3	Fracosta Château, salsa Bearnese Crocchette di Rösti Macedonia di verdure di stagione	36.00
4	Manzo brasato al vino rosso Polenta rossa Carote e zucchine	32.00
5	Carrè di vitello al forno, jus al rosmarino Patate gratinate Verdure fresche del mercato	40.00
6	Ossobuco di vitello in gremolada Risotto allo zafferano	36.00
7	Filetto di manzo in crosta ai funghi porcini Patate gratinate Verdure fresche del mercato	40.00

## "Dessert"

1	"Zucotto" specialità Al Parco	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 (8.10 %) 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.