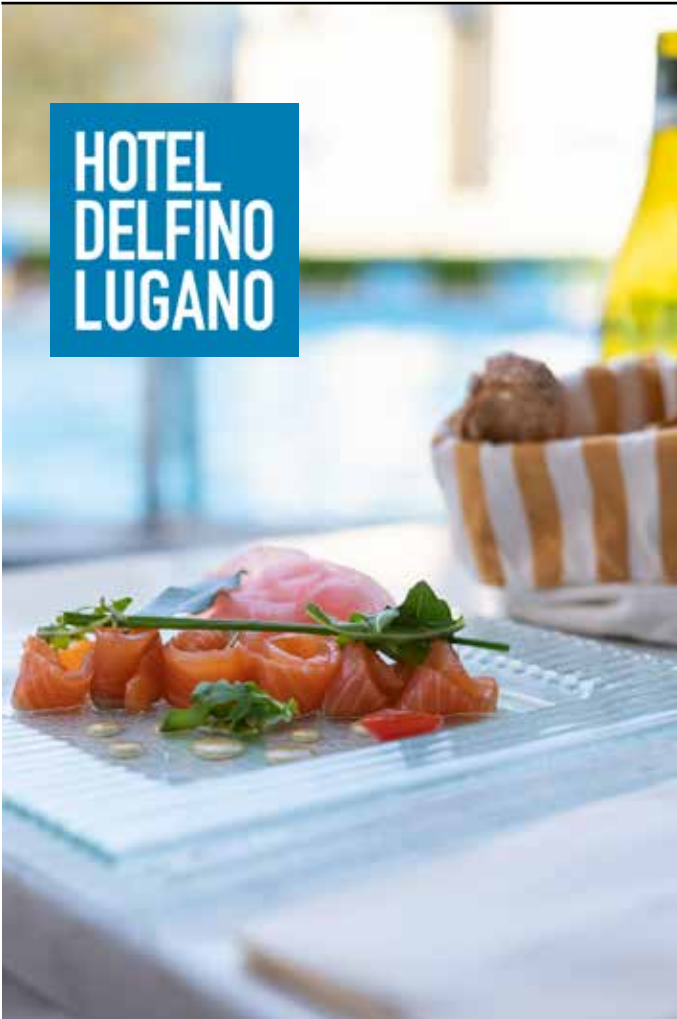


# GASTRONOMIA

PROPOSTE BANCHETTI 2022/23

HOTEL  
DELFINO  
LUGANO



---

# GASTRONOMIA

---

Stimati clienti,  
vi ringraziamo sin d'ora per la vostra richiesta.  
Sfogliando le nostre proposte "Banchetti"  
potrete notare le molteplici opzioni di piatti come  
i diversi menu già calcolati.

Con molto piacere vi possiamo aiutare  
per fare la migliore scelta,  
consigliando pure alternative di piatti di stagione.

Se avete un budget da rispettare non esitate  
a comunicarcelo, possiamo proporre un pacchetto  
di bevande incluso nel prezzo.

Federico Haas  
direttore e proprietario



Paolo Gabriele  
chef di cucina



**HOTEL  
DELFINO  
LUGANO**

Via Cassarinetta 6  
CH-6900, Lugano  
Tel: +41 (0)91 985 99 99  
Whatsapp: +41 (0)77 454 93 76  
Email: [info@hoteldelfinolugano.ch](mailto:info@hoteldelfinolugano.ch)  
Web: [hoteldelfinolugano.ch](http://hoteldelfinolugano.ch)

---



---

# IN NOSTRI SPAZI

---

## **Gourmet & Greenhouse**

Dimensioni: 8 x 4.5m (36mq)

Cocktail: 25-50 persone

Banchetto (pranzo/cena): 10-40 persone

## **Veranda**

Dimensioni: 16.5 x 4.5m (73mq)

Cocktail: 40-80 persone

Banchetto (pranzo/cena): 30-50 persone

## **Terrazza**

Cocktail: 20-50 persone



# MENU A PREZZO FISSO

1

## Menu ticinese

Girandola di salumeria tipica del Ticino  
con cipolle all'aceto rosso

Brasato di manzo al Merlot  
con polenta dei Terreni alla Maggia

Mousse di castagne e fondente bianco

Fr. 42

2

## Menu ticinese +

Roselline di prosciutto crudo "San Pietro"  
con mousse di robiolino

Scaloppine di vitello ai funghi porcini  
Risotto al Bianco di Merlot

Panna cotta al coulis d'arance

Fr. 46

3

## Menu "sapori toscani"

Insalata di verdure scottate,  
petto affumicato d'anatra alle gocce  
di olio di zucca e bruschette ai prataioli

Tagliata di manzo con rucola e Pecorino  
su fagioli cannellini

Patate dorate e nido di spinaci ai pinoli

Zuccotto alla stracciatella

Fr. 52

4

## Menu di pesce

Salmone marinato "Swiss Lachs"  
e la sua salsa tipica al miele e senape

Scaloppa di lucioperca al vino bianco  
su letto di cipollotti novelli  
e patate alle erbette dell'orto

Carpaccio d'ananas  
con sorbetto ai frutti della passione

Fr. 46



5

## Menu festivo

Trilogia di antipasti di pesce "Delfino"

Risotto alle capesante profumato al lime

Lombata di vitello  
cotta intera a bassa temperatura  
patatine novelle e verdure di stagione

Sfogliata alla crema e frutti di bosco

Fr. 73





# MENU A SCELTA

Componete voi stessi il menu di vostro gradimento,  
comunicatecelo, in seguito vi consiglieremo il vino più adatto e il prezzo finale.

Il menu di almeno 3 portate (incluso il dessert) deve essere uguale per tutti i commensali

## SCelta DI ANTIPASTI



- 1** Cuori d'insalate con gamberetti di fiume in salsa rosa Fr. 14
- 2** Salmone marinato "Swiss lachs" con la sua salsina al miele e senape Fr. 14
- 3** Insalata di polipi tiepidi alla ligure con patate e fagiolini Fr. 16
- 4** Prosciutto crudo "San Pietro" con ventaglio di melone Fr. 13
- 5** Carpaccio di manzo con striscioline di sedano, funghi prataioli e scaglie di formaggio delle alpi Fr. 16
- 6** Insalatina creativa con funghi scottati e petto affumicato d'anatra Fr. 16
- 7** Insalata di funghi porcini freschi con carne secca di capriolo (solo in stagione) Fr. 17
- 8** Gran antipasto di degustazione "mare e terra" Fr. 17

## SCelta DI PRIMI PIATTI

- 1** Risotto sfumato alla birra ticinese con gamberi reali di fiume Fr. 14
- 2** Risotto al bianco di Merlot con porcini e pistilli di zafferano Fr. 14
- 3** Risotto al Merlot con luganighetta - mantecato con buscion nostrano Fr. 14
- 4** Crespelle gratinate alla crema di ricotta e funghi porcini Fr. 15
- 5** Ravioli del Plin alla crema tartufata Fr. 14
- 6** Fettuccine alla carbonara di pancetta e carciofi (stagione) Fr. 14
- 7** Pennette integrali BIO con code di gamberoni in salsa di crostacei Fr. 16
- 8** Lasagne vegetariane di produzione artigianale Fr. 13



## SCELTA DI PIATTI A BASE DI PESCE

- 1 Scaloppa di lucioperca al Bianco di Merlot Fr. 24
- 2 Bocconcini di salmone allo "Chardonnay" in corona di riso Fr. 24
- 3 Code di gamberoni alle erbe mediterranee Fr. 30
- 4 Filetto di branzino in cartoccio con caponata ai profumi del sud Fr. 29

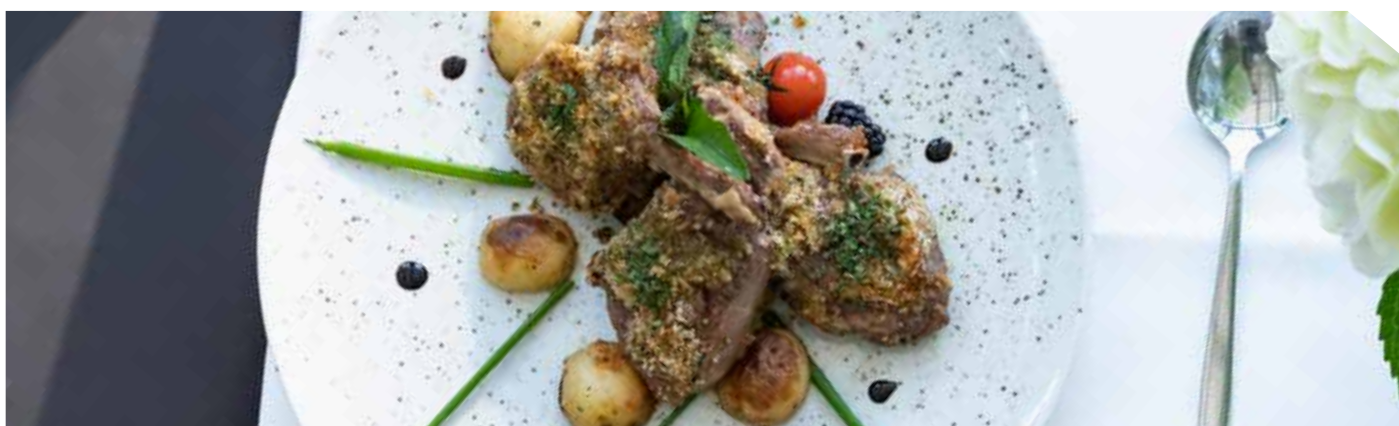


## SCELTA DI PIATTI A BASE DI CARNE

- 1 Scaloppine di vitello ai funghi porcini trifolati Fr. 26
- 2 Arrosto di spalla di vitello al rosmarino Fr. 24
- 3 Controfiletto di manzo cotto intero con salsa Bearnaise Fr. 28
- 4 Brasato di manzo al Merlot con polenta di farina bona Fr. 23
- 5 Ossobuco di vitello alla gremolada con risotto giallo Fr. 23
- 6 Tagliata di manzo "di bovina nostrana" con rucola, Grana e funghi porcini Fr. 29
- 7 Lombata di vitello cotta intera in cbt, salsa al profumo di tartufo Fr. 34
- 8 Filetino di manzo farcito in crosta di sfoglia alla moda dello Chef Fr. 33

### CONTORNI

patate novelle  
verdure miste di stagione  
riso selvatico  
polenta nostrana  
risotto al Bianco di Merlot



## SCELTA DI DESSERT

- 1 Mousse di castagne e fondente bianco Fr. 8.00
- 2 Gratinato di frutti di bosco con gelato vaniglia Fr. 10.00
- 3 Semifreddo ai frutti di bosco o alle nocciole Fr. 8.00
- 4 Carpaccio d'ananas con sorbetto ai frutti della passione Fr. 9.00
- 5 Sorbetto di frutta o agrumi con il suo distillato Fr. 9.00
- 6 Panna cotta con coulis ai frutti di bosco Fr. 7.00
- 7 Delizioso cremoso al limone Fr. 10.00
- 8 Sfogliatina alla crema e frutti di bosco (presentata intera e tagliata al tavolo) Fr. 12.00 p.p

