



## CENE DI NATALE 2018

Nella meravigliosa cornice del Ristorante THE VIEW Fine Dining

Fino a 50 ospiti presso l'elegante sala del ristorante interno.  
Oltre ai 50 ospiti consigliamo di optare per la formula "Standing Dinner"  
con proposte su richiesta in base alle vostre preferenze.

I seguenti menu sono disponibili a partire da 15 ospiti.

Tutte le nostre proposte sono interscambiabili tra loro,  
con una possibile variazione nel prezzo.

Per informazioni e prenotazioni  
E-mail: [events@theviewlugano.ch](mailto:events@theviewlugano.ch) / +41 91 210 00 00

**THE VIEW Lugano...a world of its own!**

## APERITIVO

5 golosi stuzzichini finger-food  
a cura dello Chef Mauro Grandi:

Fagottini croccanti alle verdure con salsa in agrodolce

Gambero con guacamole

Rosettina di salmone marinato con crema al rafano

Baby cheeseburger

Tartare di filetto di manzo

## PROPOSTA "VOILE"

Filetto di tonno in due modi (scottato ed in tartare),  
wasabi, lemongrass, soya e zenzero

∞

Garganelli al ragù di stracotto,  
carciofi e scaglie di Castelmagno

∞

Suprema di faraona arrosto farcita alle verze  
e castagne con salsa al Vecchio Porto

∞

Semifreddo alla noce di cocco e frutto della passione  
con salsa ai lamponi

∞

Panettone nostrano  
con le sue salse

Aperitivo e menu "Voile"

CHF 125.- per persona, bevande escluse

## APERITIVO

5 golosi stuzzichini finger-food  
a cura dello Chef Mauro Grandi:

Strudel di funghi con fonduta al formaggio  
Tartare di spigola al limone verde e basilico  
Insalatina di crostacei, noce di cocco e coriandolo  
Gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma  
Polpettine d'agnello alle olive

## PROPOSTA "VELVET"

Incontro d'astice, avocado  
e agrumi all'olio di sesamo

∞

Carnaroli Gran Riserva alla zucca e rosmarino  
mantecato con formaggino della Valle di Muggio

∞

Delizia di vitello  
in dolce cottura ai funghi

∞

Spuma alla spezie, salsa vaniglia  
e sorbetto al mandarino

∞

Panettone nostrano  
con le sue salse

Aperitivo e menu "Velvet"

CHF 135.- per persona, bevande escluse

## APERITIVO

5 golosi stuzzichini finger-food  
a cura dello Chef Mauro Grandi:

Crema di zucca profumata al tartufo con spuma al robiolino

Ostriche e lamponi Fine de Claire

Tataki di tonno

Bocconcini di vitello tonnati al pepe rosa e limone

Ventaglietto d'anatra al cacao e arance amare

## PROPOSTA "SATEN"

Terrina di Foie Gras d'anatra con chutney all'ananas

e brioche tiepida al rosmarino

∞

Tortelli di ricotta ossolana stagionata e affumicata in alpeggio,

trevisana e noci al burro e timo

∞

Cuore di filetto di manzo appena scottato,

carciofi stufati e tartufo nero

∞

Tiramisù ai sapori invernali

con gelato al caffè

∞

Panettone nostrano

con le sue salse

Aperitivo e menu "Saten"

CHF 150.- per persona, bevande escluse

## BEVANDE & VINI

### 1° ABBINAMENTO

- Prosecco Valdobbiadene Superiore "Col de Sas" DOCG
- Greco Di Tufo "D'Antiche Terre" DOCG
- Steinraffler Lagrein, J. Hofstätter DOC
- Moscato "Vigna Senza Nome" Giacomo Braida DOCG
- Cocktail analcolico alla frutta all'aperitivo, acqua minerale e caffè/tè

Abbinamento n.1  
CHF 70.- per persona

### 2° ABBINAMENTO

- Franciacorta Cuvée Prestige, "Cà del Bosco"
- Gavi di Gavi, Villa Sparina DOCG
- Il Bruciato, Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri DOC
- Moscato "Vigna Senza Nome" Giacomo Braida DOCG
- Cocktail analcolico alla frutta all'aperitivo, acqua minerale e caffè/tè

Abbinamento n.2  
CHF 95.- per persona

### 3° ABBINAMENTO

- DUO Pommery Blanc de Blancs & Pommery Rosè
- Vinattieri Bianco, Vinattieri Ticinesi TI DOC
- Le Difese, Tenuta San Guido IGT
- Moscato "Vigna Senza Nome" Giacomo Braida DOCG
- Cocktail analcolico alla frutta all'aperitivo, acqua minerale e caffè/tè

Abbinamento n.3  
CHF 115.- per persona