



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 / +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