

Cucinati

Spunti appetitosi per le festività di fine anno.



LORENZO ALBRICI
Chef Locanda Orico

MENU DEGUSTAZIONE

- * Classica terrina di fegato d'anatra marmorizzata, brioche dorata, mostarda di mele cotogne
- * Filetto di triglia bretonese spadellato croccante, guazzetto di cannellini e pomodorini dattero canditi, insaporito alle olive taggiasche e il loro extra vergine
- * Piccole caramelle ripiene alla farcia di ossobuco di vitello brasato, glassa al midollo, burro alla gremolata
- * 'Tataki' di entrecôte di wagyu 7-8, verdure alla piastra, stachys glassati, gocce di demi-glace
- * Assaggio di formaggio della Valle Leventina, Alpe Fieudo
- * Mousse al cocco in una buccia di cioccolato croccante Felchlin Costa Rica 70%, composta di frutti esotici e il loro sorbetto

NATALE, IL MENU DELLA FESTA

- * Aperitivo di benvenuto con calice di champagne
- * Astice in due cotture
- Cubo di vitello alla milanese e la sua battuta
- * Spaghettoni Mancini Bio burro affumicato, limone e trota bianca
- * Cappone disossato arrosto ripieno di frutta secca, castagne, luganighetta e salsa ai datteri
- Oppure: Triglia lardo e verza
- * Fieno, cioccolato bianco bruciato e the verde
- * Mandarini
- * Panettone artigianale



FEDERICO PALLADINO
Chef Osteria Enoteca Cuntitt

CENA DELLA VIGILIA

- * Sashimi di ricciola con un'insalatina di verdure al wasabi
- * Ravioli ripieni di gamberi nella loro essenza
- * Rosetta di vitello tipo un Rossini
- * Semifreddo alle nocciole caramellate e meringa con carpaccio di ananas
- * Panettone artigianale ticinese



LORIS MEOT
Chef Ciani Lugano

per le feste

Sapori e profumi che sanno di tradizione, con qualche coupe de théâtre.



ANDREA PEDRINA
Chef La Dispensa

CHRISTMAS BRUNCH

Dolce

- * Pancakes. Sciroppo d'acero e frutti rossi; nutella; pistacchio
- * Yogurth greco con miele
- * Toast con ricotta dolce e frutti rossi
- * Brownie con crema al mascarpone
- * Muffin ai mirtilli
- * Carrot cake

Salato

- * Avocado Toast
- * Eggs
- * Omelette con misticanza; con prosciutto cotto e misticanza
- * 'O'club sandwich, con patate al forno
- * Vitello tonnato

PRELIBATEZZE DA CONDIVIDERE

- * Terrina di Foie Gras
- pan brioche alla frutta secca e coulis di mirto sardo
- * Crudo di gambero rosso
- gambero rosso di mazzara del vallo selezione Paolo Giacalone
- * Caviale Royal Premium
- ibrido naturale di amur e kaluga servito con blinis e panna acida
- * Acciughe del Mar Cantabrico
- selezione rezumar etichetta rossa con pane tostato e burro d'alpeggio
- * Alici in olio d'oliva
- selezione armatore con pane tostato e burro d'alpeggio



EMANUELE BERTELLI
Chef Seven Lugano

BUON ANNO NUOVO!

- * Aperitivo ricco con Louis Roederer
- * Coda d'astice rosolata al burro d'alpe, crema al limone bruciato e ceci al rosmarino
- * Vellutata di zucca violina, ragù di fagiano al sentore di fava tonca e cacao
- * Ravioli farciti alla ricotta di bufala, carciofo sardo affumicato e tartufo nero invernale
- * Rombo chiodato con riduzione al cocco e alghe di mare
- * Carré d'agnello, fiori di broccoli e alici del Cantabrico
- * Sorpresa di San Silvestro
- * Zampone e lenticchie



ALESSANDRO BOLESO
Chef Le Relais Grand
Hotel Villa Castagnola