

Natale e San Silvestro

*The ristoranti
Una filosofia*

FF

— **Ristoranti Fred Feldpausch** —

www.ristoranti-ff.ch

Sensi

NATALE



Stuzzichino di benvenuto della casa e calice di Franciacorta
Willkommensgruss des Hauses mit einem Glas Franciacorta

—
Tartare di salmone "Swiss Alpine" di Lostallo
con avocado e semi di chia, marinato agli agrumi
*Lostallo "Swiss Alpine" Lachstatar
mit Avocado und Chiasamen, an Zitrusfrucht-Marinade*

—
Carrè di vitello al forno glassato al miele di Ascona
con salsa al merlot ticinese, flan di patate dolci e verdura invernale
*Kalbsrücken aus dem Ofen, glasiert mit Honig von Ascona, an Tessiner
Merlot-Sauce, Süsskartoffel-Flan und Wintergemüse*

—
Tortino al cioccolato e mele caramellate
con semifreddo alla cannella, salsa alla vaniglia del Madagascar
*Schokoladenküchlein mit karamellisierten Äpfeln
und Zimt-Halbgefrorenem, Madagaskar-Vanillesauce*

—
Panettone

CHF 78.–
p. P.

Viale Verbano 9
6600 Muralto
+41 91 743 17 17
sensi@ristoranti-ff.ch
www.ristorante-sensi.ch



GROTTO BROGGINI

NATALE

Stuzzichino di benvenuto della casa e calice di Franciacorta
Willkommensgruss des Hauses mit einem Glas Franciacorta

Risotto al porto bianco con zucca e cerfoglio,
servito con spugnone ripiene e animelle di vitello fritte
*Weisser Portweinrisotto mit Kürbis und Kerbel,
serviert mit gefüllten Morcheln und frittiertem Kalbsbries*

Filetto di manzo "Hereford" irlandese
cotto a bassa temperatura, riduzione al merlot
con tartufo nero, patate confit, broccoletti e cipolle di tropea
*Irishes "Hereford" Rinderfilet,
bei niedriger Temperatur gegart, an Merlot-Reduktion mit
schwarzem Trüffel, konfierten Kartoffeln, Brokkoli und Tropea-Zwiebeln*

Tortino al cioccolato e mele caramellate
con semifreddo alla cannella, salsa alla vaniglia del Madagascar
*Schokoladenküchlein mit karamellisierten Äpfeln
und Zimt-Halbgefrorenem, Madagaskar-Vanillesauce*

Panettone

CHF 78.–
p. P.

Via San Materno 18
6616 Losone
+41 91 791 15 67
broggini@ristoranti-ff.ch
www.grotto-broggini.ch



**OSTERIA
NOSTRANA**

Il 25.12 l'Osteria Nostrana è aperta regolarmente con proposta a là carte
Am 25. Dezember ist die Osteria Nostrana mit regulärem Angebot geöffnet

Sensi

SAN SILVESTRO



Stuzzichino di benvenuto della casa e calice di Franciacorta
Willkommensgruss des Hauses mit einem Glas Franciacorta

Cubetti di tonno marinati allo zenzero rosso
con julienne di porro invernale e salsa teriyaki allo yuzu
*Thunfischwürfel mariniert mit rotem Ingwer
mit Winterlauch-Julienne und Yuzu-Teriyaki-Sauce*

Risotto Loto "Terreni alla Maggia" allo Champagne,
mantecato con Parmigiano Reggiano "36 Mesi"
*Risotto Loto "Terreni alla Maggia" an Champagner,
mit 36 Monate gereiftem Parmesankäse verfeinert*

Filetto di manzo in crosta di pistacchi ed erbette
con gamberone grigliato e jus al vino rosso,
carote due colori e terrina di patate e sedano rapa
*Rinderfilet mit Pistazien-Kräuterkruste, gegrillter Riesenkrevette,
Rotweinjus, zweifarbigen Karotten und Kartoffel-Sellerie-Terrine*

Mousse ai due cioccolati
con cuore di frutto della passione su mosaico di frutta esotica
*Zweifarbige Schokoladen-Mousse
mit Passionsfruchtkern auf exotischem Früchtemosaik*

CHF 98.–
p. P.

Viale Verbano 9
6600 Muralto
+41 91 743 17 17
sensi@ristoranti-ff.ch
www.ristorante-sensi.ch





OSTERIA NOSTRANA SAN SILVESTRO

Stuzzichino di benvenuto della casa e calice di Franciacorta
Willkommensgruss des Hauses mit einem Glas Franciacorta

Tentacolo di polipo alla griglia su crema di ceci
con perle al limone e pepe nero
*Gegrillter Oktopustentakel auf Kichererbsencreme
mit Zitronen- und schwarzen Pfefferperlen*

Risotto al melograno mantecato al mascarpone
con gherigli di noce tostati
*Granatapfel-Risotto
mit Mascarpone und gerösteten Walnusskernen*

Steak di vitello con salsa alle spugnole
servito con tortino di patate "Anna" e carote tricolore
*Kalbssteak an Morchelsauce,
serviert mit "Anna"-Kartoffeltörtchen und dreifarbigen Karotten*

Mousse ai due cioccolati
con cuore di frutto della passione su mosaico di frutta esotica
*Zweifarbige Schokoladen-Mousse
mit Passionsfruchtkern auf exotischem Früchtemosaik*

CHF 95.–
p. P.

Piazza G. Motta
6612 Ascona
+41 91 791 51 58
nostrana@ristoranti-ff.ch
www.osteria-nostrana.ch



GROTTO BROGGINI

Il 31.12 il Grotto Brogginì è aperto regolarmente con proposta a là carte
Am 31. Dezember ist das Grotto Brogginì mit regulärem Angebot geöffnet

**Durante le festività i nostri
ristoranti sono sempre aperti
salvo il 24 dicembre**

**Il Grotto Brogginì chiuderà
per la pausa invernale dal
9 gennaio al 15 febbraio**

Buone Feste!

*Während der Festtage sind
unsere Restaurants immer
geöffnet, ausser am 24.
Dezember*

*Das Grotto Brogginì ist vom 9.
Januar bis zum 15. Februar für
die Winterpause geschlossen.*

Frohe Festtage!

