

**Natale e  
San Silvestro**



**Fred Feldpausch**

**L'OSPITALITÀ**

# GROTTO BROGGINI

## NATALE

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

---

Terrina di salmone "Swiss Alpine" di Lostalio con finocchio,  
fave e aneto, servita con insalatina di puntarelle,  
uova di salmone e salsa allo zafferano  
*Lostalio 'Swiss Alpine' Lachsterrine mit Fenchel,  
Ackerbohne und Dill, serviert mit Puntarelle-Salat,  
Lachsrogen und Safransauce*

---

Filetto di manzo irlandese "Hereford" e involtino di cappone,  
servito con purea di sedano rapa, cavolo "Kalettes",  
patate savoiarde e salsa al Madeira  
*Irishes Hereford-Rindsfilet und Kapaunroulade,  
serviert mit Knollenselleriepüree, "Kalettes"-Kohl,  
Savoyer Kartoffeln und Madeira-Sauce*

---

Semifreddo agli aromi di panettone con bignè al moscato e marsala,  
cioccolato nero e coulis ai frutti rossi  
*Semifreddo an Panettone-Aromen, Bignè an Muskateller und Marsala,  
dunkle Schokolade und Coulis aus roten Früchten*

---

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

# Ristorante Sensi

NATALE



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

—  
Gamberoni selvatici rosolati con salsa rosa allo yuzu,  
bouquet di insalata invernale e zenzero rosso  
*Gebratene Wildgarnelen mit Yuzu-Cocktailsauce,  
Wintersalat und rotem Ingwer*

—  
Filetto di manzo irlandese "Hereford"  
in crosta di nocciole e pistacchi con salsa ai funghi,  
terrina di patate e sedano rapa e verdure invernali  
*Irisches "Hereford" Rindsfilet in Haselnuss-Pistazien-Kruste,  
Pilzrahmsauce, Kartoffel-Sellerie-Terrine, Wintergemüse*

—  
Semifreddo agli aromi di panettone con bignè al moscato e marsala,  
cioccolato nero e coulis ai frutti rossi  
*Semifreddo an Panettone-Aromen, Bignè an Muskateller und Marsala,  
dunkle Schokolade und Coulis aus roten Früchten*

—  
Panettone

**CHF 78.–**  
**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*

---

Filetto di trota salmonata affumicata con insalatina di puntarelle  
*Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Puntarelle-Salat*

---

Risotto alla zucca con buscon di capra  
e glassa di aceto balsamico  
*Kürbisrisotto mit Ziegenkäsebuscon  
und Balsamico-Glasur*

---

Filetto di manzo irlandese "Hereford" cotto intero al forno  
con salsa tartufata, purea di patate allo zafferano  
e verdure tricolore  
*Irishes "Hereford" Rindsfilet im Ofen ganz gebraten mit Trüffelsauce,  
Safrankartoffelpüree und dreifarbigem Gemüse*

---

Semifreddo allo zabaione con gelatina esotica e mosaico di cachi  
*Zabaglione-Semifreddo mit exotischem Gelee und Kaki-Mosaik*

**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 Broggini è aperto regolarmente con proposta a là carte  
Am 31. Dezember ist das Grotto Broggini mit regulärem Angebot geöffnet

**Ristorante**  
**Sensi**  
**SAN SILVESTRO**



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

—  
Scaloppa di fegato d'oca con pan brioche,  
confit di fichi e chips di mela

*Gebratene Gänseleber mit Pan Brioche,  
Feigenconfit und Apfelchips*

—  
Tagliolini all'astice

*Tagliolini mit Hummer*

—  
Lombata di vitello in crosta di pepe della Valle Maggia  
con salsa all'Armagnac, broccoletti "Bimi"  
e trancio di polenta bianca rosolata

*Im Ofen gebratenes Kalbsnierstück in Valle Maggia-Pfefferkruste mit  
Armagnac-Sauce, Bimi-Brokkoli  
und weisser Polenta-Schnitte*

—  
Semifreddo allo zabaione con gelatina esotica e mosaico di cachi

*Zabaglione-Semifreddo mit exotischem Gelee und Kaki-Mosaik*

**CHF 98.–**  
**p. P.**

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

