

**Natale e
San Silvestro**



Fred Feldpausch

L'OSPITALITÀ

Ristorante Sensi

Natale



Stuzzichino della casa e calice di benvenuto

Willkommensgruss des Hauses

Rombo confit su crema di cannellini, aglio nero
e lenticchie rosse profumate allo zenzero

*Confiertes Steinbutt, auf Cannellini-Bohnencreme, schwarzem
Knoblauch und roten Linsen mit Ingwer aromatisiert*

Lombata di vitello cotta a bassa temperatura,
salsa alla panna con spugnole, verdure stagionali
e frittella di patate e zucca

*Bei niedriger Temperatur gegarter Kalbsrücken an Morchel-Rahmsauce,
saisonnalem Gemüse und Kartoffel-Kürbis-Puffer*

Cremoso al caramello con cuore di cioccolato al latte,
composta di cranberries e sorbetto al mandarino

*Karamellcreme mit einem Kern aus Milkschokolade,
Cranberry-Kompott und Mandarinen-Sorbet*

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 della casa e calice di benvenuto

Willkommensgruss des Hauses

Petto d'anatra laccato con miele speziato, pralina di Foie Gras, indivia belga brasata, salsa all'arancia, melograno e pan brioche

Glasierte Entenbrust mit gewürztem Honig, Foie Gras-Praline, geschmorte belgische Endivie, Orangensauce, Granatapfel und Brioche-Brot.

Filetto di vitello e gamberone grigliato, serviti con trancio di polenta bianca, cavolo nero stufato, salicornia e salsa al Franciacorta e senape

Kalbsfilet und gegrillte Riesengarnele, serviert mit weisser Polentaschnitte, geschmortem Schwarzkohl, Salikorn und Franciacorta-Senfsauce.

Cremoso al caramello con cuore di cioccolato al latte, composta di cranberries e sorbetto al mandarino

Karamellcreme mit einem Kern aus Milkschokolade, Cranberry-Kompott und Mandarinen-Sorbet

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

San Silvestro



Stuzzichino della casa e calice di benvenuto
Willkommensgruss des Hauses

Ceviche di branzino all'acqua di pomodoro,
cipolla in agrodolce all'aceto di lamponi
e germogli di crescita
*Wolfsbarsch-Ceviche mit Tomatenwasser, süss-sauren Zwiebeln in
Himbeeressig und Kresse-Sprossen*

Risotto al Franciacorta mantecato al Bedretto
con petto di quaglia rosolato
*Franciacorta-Risotto mit Bedretto-Käse verfeinert
und gebratener Wachtelbrust*

Cuore di filetto di manzo irlandese, salsa al tartufo nero,
verdure stagionali e galletta di polenta bianca rosolata
*Herzstück vom irischem Rindsfilet, serviert mit schwarzer Trüffelsauce,
saisonaem Gemüse und gebratener weisser Polenta-Schnitte*

Semifreddo al cocco, salsa alle mandorle, insalatina di mango e
melograno, gelée al frutto della passione e tuiles croccante
*Kokos-Halbgefrorenes, Mandelsauce, Mango-Granatapfel-Salat,
Passionsfrucht-Gelee und knusprige Tuiles*

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 della casa e calice di benvenuto

Willkommensgruss des Hauses

Salmone "Swiss Alpine" confit, servito su carpaccio di barbabietola,
finocchio e emulsione agli agrumi

*Confierter "Swiss Alpine" Lachs, serviert auf Rote-Beete-Carpaccio,
Fenchel und Zitrusfrüchte-Emulsion*

Risotto al Franciacorta con capesante dorate in padella
e olio verde alle erbette

*Franciacorta-Risotto mit gold gebratenen Jakobsmuscheln
und grünem Kräuter-Öl*

Steak di vitello con salsa alla panna con spugnole e Armagnac,
purea di patate affumicate e verdure stagionali

*Kalbssteak an Morchel-Armagnacrahmsauce,
geräuchertem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse*

Semifreddo al cocco, salsa alle mandorle, insalatina di mango e
melograno, gelée al frutto della passione e tuiles croccante

*Kokos-Semifreddo, Mandelsauce, Mango-Granatapfel-Salat,
Passionsfrucht-Gelee und knusprige Tuiles*

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

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

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

Buone Feste!

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

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

Frohe Festtage!



APERTO FINO AL
GEÖFFNET BIS
04.01.2025
10%
DISCONTO
RABATT

