



*Le nostre proposte  
Natalizie*

*Celebra con noi presso lo*

*Swiss Diamond Hotel*

Riva lago Olivella  
6921 Lugano – Vico Morcote  
per info e prenotazioni  
[events@swissdiamondhotel.com](mailto:events@swissdiamondhotel.com)  
Tel +41 91 735 00 00

# Cene Natalizie



- ★ *Menù Melide* ..... CHF 80
- ★ *Menù Morcote* ..... CHF 85
- ★ *Menù Montagnola* ..... CHF 85
- ★ *Menù Gandria* ..... CHF 90
- ★ *Menù Monte Brè* ..... CHF 90
- ★ *Menù Carona* ..... CHF 95
- ★ *Menù a Buffet Light* ..... CHF 95
- ★ *Menù a Buffet Gold* ..... CHF 110

## *Menù Melide*



### *Aperitivo di Benvenuto*

*Un calice di Prosecco accompagnato da dry snacks*

*Composizione di pomodoro con nuvola di burrata e arcado*

*Caratelli alle erbette di collina e pomodoro*

*Sedano rapa arrostito al timo e rosmarino, patata dolce e carciofi stufati*

*Tarte tatin di mele*

*Caffè con delizie dello chef e panettone*

*Acqua , vino\* e caffè sono inclusi*



*\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona*



## *Menù Morcote*



*Aperitivo di Benvenuto*

*Un calice di Prosecco accompagnato da dry snack*

*Bianco di baccalà mantecato, cremoso al rinacciolo, pomodoro liquido alla mediterranea*

*Scaloppa di rombo con sughero di lenticchie, vongole e coriandoli di verdure*

*Yogurt soffiato con gelato al cacao e crumble di nocciola*

*Caffè con delizie dello chef e panettone*

*Acqua, vino\* e caffè inclusi*



*\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona*



## Menù Montagnola



### Aperitivo di Benvenuto

*Un calice di Prosecco accompagnato da dry snacks*

*Petto d'anatra affumicato, bouquet di formentino, salsa all' arancia*

*Ravioli ai funghi porcini, salsa al timo e cherry, porro fritto*

*Filetto di Cervo, cavolo rosso alle mele, salsa alle noci*

*Gratin di mandarino con gelato al panettone*

*Caffè con delizie dello chef e panettone*

*Acqua, vino\* e caffè inclusi*



*\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona*



## Menù Gandria



### Aperitivo di Benvenuto

Un calice di Prosecco accompagnato da dry snacks

Polpo con melone bianco e pomodorini confit

Risotto al mojito e gamberi

Filetto di rana pescatrice con cremoso di melanzane e carciofi croccanti

Cestino di cioccolato bianco con pere Williams e salsa alla cannella

Caffè con delizie dello chef e panettone

Acqua, vino\* e caffè inclusi



\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona



## *Menù Monte Bré*



### *Aperitivo di Benvenuto*

*Un calice di Prosecco accompagnato da dry snacks*

*Scaloppa di fegato d'anatra con pera Williams caramellata*

*Risotto carnaroli gran riserva con radicchio, speck e parmigiano*

*Vitello al forno con miele e rosmarino, patata fondete e spinaci*

*Mousse di toblerone, clementine, gelato alle castagne*

*Caffè con delizie dello chef e panettone*

*Acqua, vino\* e caffè inclusi*



*\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona*

## Menù Carona



*Aperitivo di Benvenuto*

*Un calice di Prosecco accompagnato da dry snacks*

*Petto di quaglia con carciofi e pistacchio*

*Ravioli ai funghi porcini, salsa al timo e cherry, porro fritto*

*Gunacetta di vitello brasata, scaloppa di fegato d'anatra, purea di patate al tartufo nero*

*Tortino al cioccolato fondente con gela ai fichi, salsa al rum*

*Caffè con delizie dello chef e panettone*

*Acqua, vino\* e caffè inclusi*



*\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona*





# Aperitivo di Benvenuto Light

## Un calice di prosecco accompagnato da dry snacks



### Il Mare

- Salmone marinato agli agrumi
- Cocktail di gamberetti
- insalata di polipo
- Baccala mantecato

### Opzione vegetariana

- Verdure miste marinate
- Carpaccio di barbabietola con crema di formaggino e noci
- Variazione di formaggi a foglia e verdura

### I Monti

- Patata con formaggio Raclette
- Bocconcini di Bufala
- Involtino di Zucchine
- Carpaccio di Barbabietola, formaggio e noci

### Servito

- Lasagnetta verde con carciofi e spuma di formaggio Gottardo
- Lingotto di Manzo polenta funghi porcini e crema di gorgonzola

### La Terra

- Paté di selvaggina, salsa Cumberland
- Affettati ticinesi
- Bresaola con carciofi
- Insalata di testina di Vitello

### Buffet dessert

- Bignè con crema pasticciera
- Crostata di pere ricotta e cioccolato
- Tiramisù al caffè
- Mousse alle noci e caramello
- Macedonia di frutta
- Panettone servito con zabaione



\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona

# Aperitivo di Benvenuto Gold

## Un calice di prosecco accompagnato da dry snacks



### Il Mare

- Salmone in bella vista
- Cocktail di gamberetti
- Insalata di polipo
- Baccala mantecato

### Opzione vegetariana

- Verdure miste marinate
- Carpaccio di barbabietola con crema di formaggino e noci
- Variazione di formaggi a foglia e verdura

### Il Giardino

- Insalata di pomodoro e mozzarella
- Burrata con pomodorini
- Involtino di zuccina con formaggino
- ticinese e pomodori confit

### Servito

- Risotto ai gamberi con profumo di limoni di Sorrento
- Arrosto di vitello, jus di mele e rosmarino, patate arrosto e bouquet di verdure miste
- Sedano rapa arrostito al timo e rosmarino, patata dolce speziata funghi

### La Terra

- Paté di selvaggina, salsa Cumberland
- Affettati ticinesi
- Bresaola con carciofi
- Vitello tonnato

### Buffet dessert

- Bavarese alla vaniglia
- Bignè con crema pasticciera
- Panna cotta lime con frutti di bosco
- Crostata di pere ricotta e cioccolato
- Tiramisù al caffè
- Mousse alle noci e caramello
- Macedonia di frutta
- Panettone servito con zabaglione



\*Sono inclusi nel prezzo un calice di vino bianco ed un calice di vino rosso per persona