

Gentile signor.....

in riferimento alla vostra gradita richiesta, inviamo volentieri le nostre proposte per orchestrare al meglio l'evento desiderato presso il ristorante della Torre

..... 2022 ore

il nostro ristorante "della Torre", situato a Morcote offre la possibilità di poter gustare appieno le diverse proposte gastronomiche che il nostro Chef Emanuel, coadiuvato dai suoi collaboratori che vantano esperienze in rinomati ristoranti "stellati" Italiani e del nostro Cantone, preparano con passione utilizzando solo i migliori prodotti del territorio e del mare, con un tocco di fantasia ed originalità che sapranno entusiasmarvi.

I nostri chef di sala, Andrea il decano del Torre e il suo fratello Luigi, sapranno accompagnarvi con professionalità e simpatia nel vostro percorso enogastronomico che vi proponiamo:

Alcune informazioni:

PAGAMENTO:

Carta di credito o fattura a 30 giorni

SPESE ANNULLAMENTO:

Fino a 1 settimana dall'evento fatturiamo il 50% dei costi previsti.

NUMERO PERSONE:

*Il numero definitivo deve venir confermato **al più tardi 3 giorni** prima dell'evento. In caso di numero minore rispetto al numero totale confermato, addebitiamo il **100%** del costo del menù.*

CAPARRA:

*È prevista una caparra pari al **25%** della fattura totale.*

INTOLLERANZE:

Vi preghiamo di volerci informare su eventuali allergie o intolleranze per tempo, in modo da poter proporre delle alternative.

VINI PROPRI:

*Qualora desideraste portare dei vini non presenti nella nostra lista vi verrà fatturato **25.-** a tappo.*

MENÙ:

*l'aperitivo e/o i finger food sono una proposta completa, mentre x le altre portate va scelto **1 piatto** solo per portata per tutti i commensali.*

Il vostro evento

- I. **Nr. Persone**
- II. **Luogo** Ristorante della Torre, Riveta da la Tor 1, 6922 Morcote
- III. **Data** 2022
- IV. **Orari** aperitivo
pranzo
- V. **Fine**
- VI. **Prezzo menu p.p.**
- VII. **Zona** Terrazza a lago/ sala / porticato / Sala grande / Grottino
in caso di tempo incerto l'evento si svolgerà nella sala principale
- VIII. **Disposizione tavoli** da decidere a seconda del numero di commensali
- IX. **Tovagliato** Allestimento in tovagliato marrone scuro con coprimacchia bianco
Tovaglia grande bianca Fr. 10 a tavolo
Tovagliolo color crema
In caso di scelta di un altro colore il tutto verrà fatturato separatamente
- X. **Fiori** Voi / Noi
Consiglio di collaborazione: L'arcobaleno di Claudia Ganser,
Via alla Bola 4
6815 Melide
091/649 42 44
- XI. **Torta** Voi / Noi
Consiglio di collaborazione: Laboratorio San Giorgio GmbH,
Via Principale 71
6914 Carona
091/649 46 46

MENU

L'Aperitivo a Buffet

*Il Tagliere dei formaggi Ticinesi
I tipici Salumi Ticinesi
La famosa Pizza Gourmet al Taglio
La soffice Focaccia
La Torta Salata alle Verdure di Stagione
Mix di salatini*

Per iniziare i nostri finger food

*La mousse di trota salmonata con perle al balsamico
Polpetta di manzo con crema al pomodoro
Arancini al nero di seppia con crema di Zucca
Battuta di manzo con spuma al gorgonzola e pepe della valle Maggia*

Scegliete 1 Antipasto Sfizioso

Passatina di cannellini con fagioli kidney, falafel alla barbabietola e marmellata di cipolle

Oppure

Crema di Stagione con uovo pochè, pan brioche tostato, aglio bruciato e pomodorino confit

Oppure

Cotechino alla griglia con crema di patate e origano fresco

Oppure

Tataki di Tonno con crema di zucca e riduzione di aceto Balsamico

1 Primo a scelta

Risotto all'aglio nero con stracciatella di bufala, pomodorino confit, nocciole e aneto

Oppure

Risotto ai funghi porcini freschi con cicitt sbriciolato e cremoso al Piora

Oppure

Strozzapreti con crema al gorgonzola, erba cipollina e pancetta croccante

Il Secondo di Carne a scelta

*Il cuore di filetto di manzo al pepe nero della valle Maggia
Gratin di patate e radicchio brasato*

Oppure

Il brasato di manzo CBT con polenta rossa Ticinese

Oppure il secondo di Pesce

*Trancio di Zander del Ceresio con crema di patate
Caponata di verdure e chiffonade di porro*

Oppure

Ricciola marinata alla barbabietola, burro di cacao, crema di spinacino, mandorle e olive

Il Dolce a scelta

Mousse al cioccolato con coulis ai frutti di bosco e crumble alla farina bona

Oppure

Tiramisù fatto in casa

Bevande (esempio)

- *Acqua minerale gasata e naturale* *Eptinger*
- *Succo d'arancia*
- *Caffè* *Chicco d'Oro*
- *Bollicine*
Kettmeir Brut Rosè
Metodo classico Alto Adige
65.00

Berlucchi '61 Satèn DOCG
Franciacorta
79.00
- *Vino Bianco*

Bianca Maria
Bianco di Merlot IGT,
Tenuta del Castello di Morcote
39.00

Piccolo Derthona
Timorasso DOC
59.00
- *Vino Rosso.*

Merlot Rosso in Purezza
Vino biologico Cantina Silbernagl Ticino
Brusata di Novazzano
44.00

Castello di Morcote
Merlot del Ticino
Tenuta Castello di Morcote
79.00
Magnum 180.00

Champagne e/o Moscato per la torta, così come eventuali digestivi o Cocktail saranno fatturati separatamente.