



*Cher hôte*

*Merci de dîner avec nous aujourd'hui. "Mangez consciemment", c'est l'objectif principal. Nous voulons que vous mangiez avec nous un repas sain et équilibré. Cependant, vous ne devez pas faire de régime, car après tout, vous êtes en vacances et vous avez laissé la balance à la maison. Vous pouvez manger un menu à trois plats et choisir le tiramisù.*

*Vous devez simplement le faire consciemment et savoir que ce choix n'est peut-être pas le meilleur. Nous avons écrit en vert les plats équilibrés et un peu plus sains. Vous pouvez choisir un de ces plats "en vert" et le combiner avec un autre. Vous aurez alors mangé "consciemment". C'est aussi simple que cela!*

*Soyez ouvert à la nouveauté, apprenez à connaître des produits régionaux et venez avec nous sur un voyage culinaire intéressant.*

## Menu midi

### Salades - Entrées

Salade verte	11.50
Salade mixte avec des graines, des pépins, des baies et des noix	13.50
Salade Caesar	17
Salade Caesar avec poulet	22
Salade Caesar avec escalope de tofu	22
Vitello tonnato	29
Gazpacho (soupe froide)	13

### Pâte et Risotto

Ravioli à la ricotta et au citron avec tomates confites menthe et olives Taggiasche	27
Risotto "Riso Acquerello" aux myrtilles et taleggio avec tuiles de farine bona	29

### Viande - Poisson - Végétarien

Tagliata de boeuf avec coupeaux de grana, roquette pommes de terre sautées	40
Lotte au vapeur avec sauce aux poivrons purée de pommes de terre violettes	42
Tempeh au sésame sauté avec légumes de saison et sauce aigre-douce	29

### Fromages et Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Trio de fromages tessinois avec miel et confiture de figues	12
Tiramisù	10
Mousse bicolore au Toblerone	10
Panna cotta avec sauce aux fraises	10
Crèmeux au café	10
Semifreddo aux noix	10
Gâteau revisité au chocolat et avocat	10
¼ Ananas	10
Affogato al caffè Giolito	9.50
Crème glacée Giolito 120 ml	5.50

Chocolat - café barista - fior di latte - citron - noisette - stracciatella - vanille fraise - mangue - yaourt aux baies sauvages - caramel

#### Allergies

Cher invité, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, n'hésitez pas à demander des informations sur nos plats et nos boissons. Nous serons ravis de vous conseiller de la meilleure manière possible.

#### Origine de la viande, du poisson et du pain

Lotte F27 (Mer du Nord) - Charcuterie CH/IT - Veau CH - Boeuf CH - Poulet CH - Tofu CH - Tempeh CH - Pain CH

**Le cadeau parfait pour vos proches: Temps au Parkhotel Brenscino Brissago**  
**Commandez maintenant votre BON CADEAU. Cliquez ici!**

Prix en CHF - TVA comprise.

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft  
**PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO**  
Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago  
ristorante@brenscino.ch | brenscino.ch