



Caro ospite

Grazie di cenare con noi oggi. Anche quest'anno abbiamo rivisto i nostri menu. "Mangiare consapevolmente" è il motto. Vogliamo proporle un pasto sano ed equilibrato. Tuttavia, non deve fare una dieta, perché dopo tutto è in vacanza e sicuramente non si è portata la bilancia da casa. È possibile mangiare un menu di tre portate e scegliere tre volte il tiramisù.

Deve solo farlo consapevolmente, sapendo che queste scelte potrebbero non essere del tutto ottimali. Abbiamo scritto in verde i piatti equilibrati, leggermente più sani e più sostenibili. Magari scelga uno di questi piatti "in verde" e lo combini con un altro piatto. Allora avrà mangiato "consapevolmente". È così semplice!

Si apra a qualcosa di nuovo, conosca i prodotti regionali e venga con noi in un viaggio culinario di scoperta.

Insalate e Zuppe

Insalata verde 11.50

Insalata mista con semi, grani, bacche e noci 13.50

Gazpacho (zuppa fredda) 13

Antipasti

Pomodorini al basilico con burrata 21

Uovo cotto a bassa temperatura con spinaci e fonduta parmigiano 25

Prosciutto crudo ticinese servito con duo di zuppa fredda e perle di melone 29

Antipasti Brenscino

Tataki di tonno al sesamo nero con alga wakame tagliatelle di cetrioli, salsa allo yogurt e mirtili 30

Carpaccio di manzo con rucola e grana salsa alla citronette e senape 32

Capesante con purea di pastinaca 31

Pasta e Risotti

Ravioli di ricotta e limone con pomodorini confit menta e olive taggiasche 27

Taglierini con peperoni, pomodorini, cipollotti e manzo saltato 29

Crespelle ripiene di carciofi ricotta e pomodori servite su una salsa al parmigiano 26

Risotto "Riso Acquerello" ai mirtili e taleggio con cialde di farina bona 29

Risotto "Riso Acquerello" al pomodoro e peperoni con scampi alla piastra 38

Risotto "Riso Acquerello" alle barbabietole con albicocche e anatra affumicata 32

Carni

Signature Dish

Spare ribs marinate in salsa barbecue e cotte a bassa temperatura, melanzane e zucchine grigliate con patatine fritte 49

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura servita con salsa alle erbe albicocche, radicchio e purea di pastinaca 42

Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano 44

Cordon bleu di vitello al prosciutto e formaggio di mucca di montagna, patatine fritte e verdure di stagione 47

Filetto di agnello in crosta di pistacchio con patate saltate e verdure di stagione 48

Pesce

Signature Dish

Spaghetti al farro con guazzetto di vongole, cozze e gamberi 39

Ombrina marinata alle barbabietole, purea di broccoli e caviale all'aceto balsamico 40

Rana pescatrice al vapore con salsa ai peperoni e purea di patate viola 42

Vegetariano

Tempeh al sesamo saltato con verdure di stagione e salsa agrodolce 29

Taglierini con crema di barbabietole e bolognese di tofu 26

Cotto sulla Pioda

Filetto di manzo lady's cut 180 grammi con due salse e burro alle erbe fatto in casa, patatine fritte verdure di stagione e pannocchie di mais 49

Filetto di manzo gentleman's cut 250 grammi con due salse e burro alle erbe fatto in casa, patatine fritte verdure di stagione e pannocchie di mais 59

Spiedino di gamberoni con due salse e burro alle erbe fatto in casa, patatine fritte verdure di stagione e pannocchie di mais 52

Piatti da condividere

I prezzi indicati si riferiscono per persona a partire da un minimo di due persone, serviti in stile tavolata

PESCE
Fritto misto con patate saltate e salsa all'aglio 39

CARNE
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 45

VEGETARIANO
Polenta corvina della Vallemaggia con stroganoff di verdure 27

Applicheremo un supplemento di CHF 4 per la porzione singola

Le nostre pizze

Per vedere il menu delle nostre pizze cliccare questo [link](#). Vi informiamo che la pizzeria è chiusa **mercoledì e giovedì**. Durante il periodo tra il 17 luglio ed il 14 agosto 2025, la pizzeria è chiusa solo il **mercoledì**.

Formaggi e Dolci

Tutti i nostri dolci vengono fatti in casa

Trio di formaggi Ticinesi con miele e marmellata di fichi 12

Tiramisù 10

Mousse bicolore al Toblerone 10

Panna cotta con salsa alle fragole 10

Cremoso al caffè 10

Semifreddo alle noci 10

Torta rivisitata al cioccolato e avocado 10

¼ Ananas 10

Affogato al caffè Giolito 9.50

Gelati Giolito 120 ml 5.50

Cioccolino - caffè barista - fiore di latte - limone - nocciola - stracciatella vaniglia - fragola - mango - yogurt ai frutti di bosco - caramello

Allergie

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo felici di consigliarti nel migliore dei modi.

Provenienza della carne, del pesce e del pane

Rana Pescatrice F27 (Mare del nord) - Tonno VN - Gamberoni VN - Gamberi VN/IN

- Cozze SP - Vongole TU - Ombrina HR - Scampi F27 (Mare del nord) - Capesante JP - Fritto misto IT/CH/VN/EC - Salumeria CH/IT - Vitello CH - Manzo CH - Faraona FR - Anatra FR - Agnello NZ/AUS - Spare Ribs CH - Tofu CH - Tempeh CH - Prodotti Planted CH - Pane CH

**Regalate ai vostri cari tempo al Parkhotel Brenscino Brissago
Comandate ora il vostro BUONO**

Prezzi in CHF - IVA inclusa.

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft

PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO

Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago

ristorante@brenscino.ch | brenscino.ch