



## 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  
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

**Insalata mista con semi, grani, bacche e noci** 13.50  
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

**Crema di asparagi con mozzarella di bufala** 13  
7a

## Antipasti

**Pomodorini al basilico con burrata** 21  
7a

**Insalata di asparagi e gamberi** 26  
2a

**Prosciutto crudo ticinese con carpaccio di barbabietole** 28

**Asparagi con uovo cotto a bassa temperatura e fonduta al pecorino** 26  
3a 7a

## Antipasti Brenscino

**Tataki di tonno con alga wakame, salsa al mango e guacamole** 30  
4a 6a

**Carpaccio di manzo con pesto di rucola e fonduta al parmigiano** 32  
7a 8a

## Pasta e Risotti

**Ravioli alle melanzane con pomodorini confit, salsa al basilico e spuma al parmigiano** 29  
1a 3b 7a

**Gnocchi alla farina bona con fonduta di formaggio e granella di prosciutto crudo** 26  
1a 3a 7a

**Crespelle ripiene al radicchio e ricotta con pomodorini confit e salsa topinambur** 25  
1a 3a 7a

**Risotto "Riseria Taverne" agli asparagi con cialde di parmigiano** 26  
7a

**Risotto "Riseria Taverne" agli agrumi con pesce persico** 32  
1b 4a 7a

**Risotto "Riseria Taverne" alle barbabietole con gamberoni e salsa di finocchio** 38  
2a 7a

## Carni

### Signature Dish

**Spare ribs marinate in salsa barbecue e cotte a bassa temperatura, melanzane e zucchine grigliate con patatine fritte** 49  
1b 6a 10a

**Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con pancetta croccante e polenta rossa della Valle Maggia** 41  
1a 7a

**Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano** 44  
1a 7a

**Cordon bleu di vitello al prosciutto e formaggio di mucca di montagna, patatine fritte e verdure di stagione** 47  
1a 3a 7a

**Racks di agnello cotto a bassa temperatura in crosta di frutta secca, salsa al porto ed erbe, millefoglie di patate e verdure novelle di stagione** 48  
6a 7a 8a 11a

## Pesce

### Signature Dish

**Spaghetti al farro con guazzetto di vongole, cozze e gamberi** 39  
1a 3a 7a 14a

**Filetto di ombrina su purea di piselli, patate schiacciate e verdure di stagione** 40  
1a 4a 7a

**Filetto di branzino con guazzetto allo zafferano e cipolle di tropea, riso al cardamomo** 42  
4a 7a

## Vegetariano

**Tempeh al limone e sciroppo di acero con verdure di stagione** 29  
6a 7a

**Taglierini con bolognese di tofu** 25  
1a 3a 6a 7a

## Cotto sulla Pioda

**Filetto di manzo lady's cut 180 grammi con due salse e burro alle erbe fatto in casa, patatine fritte, asparagi verdi e pannocchie di mais** 49  
1a 3a 7a 10a 9b

**Filetto di manzo gentleman's cut 250 grammi con due salse e burro alle erbe fatto in casa, patatine fritte, asparagi verdi e pannocchie di mais** 59  
1a 3a 7a 10a 9b

**Spiedino di gamberoni con due salse e burro alle erbe fatto in casa, patatine fritte, asparagi verdi e pannocchie di mais** 52  
1a 2a 3a 4a 7a 10a 9b

## Le nostre pizze

Per vedere il menu delle nostre pizze cliccare questo [link](#). Vi informiamo che la pizzeria è chiusa **mercoledì** e **giovedì**.

## Formaggi e Dolci

Tutti i nostri dolci vengono fatti in casa

**Trio di formaggi Ticinesi con miele e marmellata di fichi** 12  
7a

**Tiramisù** 10  
1a 3a 7a

**Mousse al cioccolato** 10  
1b 3a 7a

**Panna cotta ai frutti di bosco** 10  
7a

**Cremoso all'arancio con crumble al cioccolato** 10  
1a 7a

**Bavarese al cioccolato bianco e lamponi** 10  
1a 7a

**Torta rivisitata al cioccolato e avocado** 10  
1a 9b

**¼ Ananas** 10

**Affogato al caffè Giolito** 9.50  
7a

**Gelati Giolito 120 ml** 5.50  
3a 6a 7a 8a

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

### Provenienza della carne, del pesce e del pane

Branzino FR - Tonno VN - Gamberoni VN - Gamberi VN - Cozze SP - Vongole TU - Ombrina GR - Pesce persico CH - Salumeria CH/IT - Vitello CH - Manzo CH - Faraona FR - Agnello NZ/AUS - Spare Ribs 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