



Caro ospite

“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 portato 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.

## Menu pranzo

### Insalate - Antipasti

<b>Insalata verde</b>	11.50
<i>1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a</i>	
<b>Insalata mista con semi, grani, bacche e noci</b>	13.50
<i>1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a</i>	
<b>Insalata Caesar</b>	17
<i>1a 3a 7a</i>	
<b>Insalata Caesar con pollo</b>	22
<i>1a 3a 7a</i>	
<b>Insalata Caesar con scaloppina di tofu</b>	22
<i>1a 3a 7a</i>	
<b>Tartare di manzo</b>	100gr 29
<i>1a 3a 7a</i>	140gr 39

### Pasta e Risotto

<b>Ravioli alle melanzane con cipollotti, peperoni e pomodorini</b>	29
<i>1a 3b 7a</i>	
<b>Risotto “Riseria Taverne” agli asparagi con cialde di parmigiano</b>	26
<i>7a</i>	

### Carne - Pesce - Vegetariano

<b>Paillard di vitello con risotto al parmigiano e verdure di stagione</b>	40
<i>7a</i>	
<b>Filetto di branzino con guazzetto allo zafferano e cipolle di tropea, riso al cardamomo</b>	42
<i>4a 7a</i>	
<b>Cavolfiore marinato con soia e sweet chili cotto a bassa temperatura</b>	29
<i>6a</i>	

### Formaggi e Dolci

Tutti i nostri dolci vengono fatti in casa

<b>Trio di formaggi Ticinesi con miele e marmellata di fichi</b>	12
<i>7a</i>	
<b>Tiramisù</b>	10
<i>1a 3a 7a</i>	
<b>Mousse al cioccolato</b>	10
<i>1b 3a 7a</i>	
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b>	10
<i>7a</i>	
<b>Cremoso all'arancio con crumble al cioccolato</b>	10
<i>1a 7a</i>	
<b>Bavarese al cioccolato bianco e lamponi</b>	10
<i>1a 7a</i>	
<b>Torta rivisitata al cioccolato e avocado</b>	10
<i>1a 9b</i>	
<b>¼ Ananas</b>	10
<b>Affogato al caffè Giolito</b>	9.50
<i>7a</i>	
<b>Gelati Giolito 120 ml</b>	5.50
<i>3a 6a 7a 8a</i>	
Ciocolino - 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 - Salumeria CH/IT - Vitello CH - Manzo CH - Pollo CH - Tofu CH - Pane CH

**Regalate ai vostri cari tempo al Parkhotel Brenscino Brissago  
Comandate ora il vostro BUONO. Clicca qui!**

Prezzi in CHF - IVA inclusa.

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