



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

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

Pasta e Risotto

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

Carne - Pesce - Vegetariano

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

Formaggi e Dolci

Tutti i nostri dolci vengono fatti in casa

Trio di formaggi Ticinesi con miele e marmellata di fichi	12
<i>7a</i>	
Tiramisù	10
<i>1a 3a 7a</i>	
Mousse al cioccolato	10
<i>1b 3a 7a</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	10
<i>7a</i>	
Cremoso all'arancio con crumble al cioccolato	10
<i>1a 7a</i>	
Bavarese al cioccolato bianco e lamponi	10
<i>1a 7a</i>	
Torta rivisitata al cioccolato e avocado	10
<i>1a 9b</i>	
¼ Ananas	10
Affogato al caffè Giolito	9.50
<i>7a</i>	
Gelati Giolito 120 ml	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