AL FRESCO
pizze & risotti
BRISSAGO

Cher hôte

*Nous avons un peu modifié nos menus pour vous cette année. **"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 - Snacks - Entrées

Salade verte — 11
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

Salade mixte avec des graines, des pépins, des baies et des noix — 13
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

Salade Caesar avec poulet — 20
1a 3a 7a

Salade Caesar avec planted vegan chicken — 20
1a 3a 7a

Carpaccio de bœuf, poivre noir de la Valle Maggia, roquette et copeaux de parmesan — 30

Soupe de courge avec croûtons au romarin — 15
1a 7a

Crème de marrons avec burrata — 14
7a

Trio de fromages tessinois avec miel et confiture de figues — 18
7a 8a

Charcuterie tessinoise avec pickles — 22

Jambon de sanglier avec chou rouge et cerises amarena — 29

Pâte et Risotto

Spaghetti ou maccheroni d'épautre et sauce maison au choix (bolognaise - tomate - pesto) — 21
1a 3a 7a 8a 9a

Risotto "Riseria Taverne" au safran avec luganighetta du Tessin — 28
7a

Viande et Poisson

Paillard de veau avec risotto au parmesan et légumes de saison — 40
7a

Filet d'ombrine aux agrumes et aux herbes, riz sauvage et légumes de saison — 39
1a 4a 7a

Fritto misto avec pommes de terre country et sauce à l'ail — 38
1a 2a 3a 4a 10a

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Tiramisù — 10
1a 3a 7a

Vermicelles de châtaignes avec meringues et glace à la vanille Giolito — 10
7a

Vegan panna cotta aux fruits des bois — 10

Mousse Toblerone avec cœur de pistache — 10
3a 7a 8a

Crème brûlée à la châtaigne — 10
3a 7a

Crème de mandarine avec crumble meringué — 10
1a 7a

Cheesecake à la courge avec crumble d'amaretti — 10
1a 3a 7a 8a

¼ Ananas — 10

Affogato al caffè avec glace à la vanille Giolito — 9.50
7a

Crème glacée Giolito 120 ml — 5.50
3a 6a 7a 8a
Chocolat - café barista - fior di latte - citron - noisette - stracciatella - vanille fraise - mangue - yaourt aux fruits des bois - caramel

Origine de la viande, du poisson et du pain
Ombrine IT - Charcuterie CH/IT - Veau CH - Boeuf CH - Poulet CH - Luganighetta 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