



RISTORANTE · LOCARNO

Proposte banchetti 2026

Menu per pranzi e cene di gruppo, feste e ricorrenze.





I nostri menu

Tre portate, servite al tavolo

MENU 1

Penne ai funghi, speck, pomodorini e salsa allo zafferano



Suprema di pollo al forno con verdure e patate saltate



Sorbetto all'uva con grappa

CHF 54.- a persona

MENU 2

Carpaccio di fassona con scaglie di grana e rucola



Ossobuco di vitello, salsa alla gremolata e gratin di patate



Panna cotta con frutti di bosco

CHF 58.- a persona

MENU 3

Raviolini del plin alla crema di parmigiano



Roastbeef all'inglese, salsa al pepe verde, spinaci e patate al forno



Crème caramel

CHF 60.- a persona



MENU 4

Risotto ai funghi



Filettino di manzo, salsa al Merlot Carato, verdure e gratin di patate



Affogato al nocino

CHF 72.- a persona

MENU 5

Duetto di tartare di tonno e salmone



Filetto di branzino alla mediterranea con patate bollite



Mousse al cioccolato

CHF 56.- a persona

Su misura. I menu possono essere scomposti per crearne uno nuovo a piacimento.

Un solo menu. La scelta va fatta su un unico menu, con l'eventuale variante di 2 piatti forti: uno di pesce e uno di carne.

Esigenze alimentari. Per vegani, vegetariani e intolleranze sono previste proposte separate.



Formule conviviali

Per serate in compagnia e ricevimenti in piedi

MENU 6

Fondue chinoise

Fino a 40 persone

CHF 42.- a persona

BUFFET · STANDING DINNER

APERITIVO E FINGER FOOD

- ◆ Tagliere di salumi misti e scaglie di grana
- ◆ Cubetti di tonno scottato e salmone, salsa wasabi
- ◆ Bruschette con tartare di fassona
- ◆ Bruschette con tartare di tonno
- ◆ Polpettine casarecce, salsa agrodolce
- ◆ Quiche alle verdure
- ◆ Guacamole di avocado con chips di mais
- ◆ Spiedini alla caprese
- ◆ Roastbeef con salsa tartara
- ◆ Spiedini di gamberi e zucchine grigliate

PRIMO

Risottino al Noir con perle di aceto balsamico

DOLCI

Spiedini di frutta · Panna cotta al bicchiere · Mousse al cioccolato fondente al bicchiere

CHF 78.- a persona



Condizioni generali

PRENOTAZIONE

La prenotazione provvisoria della sala resta valida al massimo fino a 2 settimane prima della data richiesta.

CONFERMA

Per la conferma definitiva della sala la Direzione si riserva la facoltà di richiedere un acconto pari a 1/3 del totale del preventivo.

ORARIO

Il servizio è previsto fino alle 24:00. Per eventuali prolungamenti dopo la mezzanotte viene fatturato un supplemento di CHF 150.- all'ora.

PARTECIPANTI

Il numero definitivo dei partecipanti va comunicato al più tardi 2 giorni prima dell'evento.

PAGAMENTO

Saldo al ricevimento del conto, in contanti o con carta di credito, oppure tramite fattura con pagamento a 30 giorni.

*Consideriamo ogni richiesta singolarmente
e adeguiamo volentieri l'offerta alle vostre esigenze.*

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

091 751 82 79 · info@anceda.ch

Ristorante Bottega del Vino · Locarno · bottegavino.ch