



Proposte Menu Banchetti o Eventi Aziendali

Carne

Proposta Uno

Pappardelle al Ragù e Fonduta di Parmigiano Reggiano

Arrosto di Maiale al Forno con Patate

Panna Cotta alla Pesca

Chf. 49.- pp

Proposta Due

Carpaccio di Manzo Svizzero e Scaglie di Grana Padano

Risotto Carnaroli alla Milanese e Ossobuco Brasato al Forno

Crostata alle Mele su Crema al Mascarpone e Vaniglia

Chf. 55.-pp



Proposta Tre

Gocce di Patate Viola con Crema al Gorgonzola e Noci

Brasato di Manzo Svizzero Marinato al Merlot con Pure di Patate

Tiramisù Crema al Mascarpone e Savoiaridi Inzuppati al Caffè

Chf. 63.-pp

Proposta Quattro

Risotto Carnaroli al Nebbiolo con Dadolata di Pancetta Affumicata e Fonduta di Formaggio

Filetto di Cervo Spadellato con Castagne Polenta e Funghi Porcini

Crostata alle Mele su Crema al Mascarpone e Vaniglia

Chf. 69.-pp



Proposta Cinque

Carpaccio di Bresaola con Scaglie di Grana Padano e Vol -Au -Vent ai Funghi Porcini

Ravioloni Formaggio Asiago Radicchio Rosso su Crema al Tartufo Nero

Filetto di Manzo alla Griglia con Patate al Forno

Pasta Frolla con Crema Pasticcera al Profumo di Limone, Ricoperta con Pinoli e Mandorle.

Chf. 79.- pp



Proposte Menu Banchetti o Eventi Aziendali

Pesce

Proposta Uno

Farfalle al Salmone Norvegese Affumicato e Mascarpone

Filetto di Orata Alla Mediterranea con Patate al Forno

Panna Cotta alla Pesca

Chf. 53- pp

Proposta Due

Paccheri Pasta Riserva di Grano Duro Molisana al Sugo di Calamari

Trancio di Merluzzo in Umido alla Vicentina su Purea di Patate

Sorbetto Limone e Vodka

Chf. 58.-pp



Proposta Tre

Panciotti Capesante e Gamberi dei Mari del Nord su Crema agli Asparagi

*Trancio Di Salmone Spadellato su Salsa allo Zafferano Accompagnato da Vol -Au -Vent ai
Funghi Porcini e Pallina di Polenta*

Tiramisù Crema al Mascarpone e Savoiaridi Inzuppati al Caffè

Chf. 67.-pp

Proposta Quattro

Tartare di Tonno Limone Lime Arancio e Salsa Ponzu

Tagliatelle ai Funghi Porcini e Code di Gambero

Filetto di Ricciola in Umido con Pomodorini Uvetta Sultanina Pinoli su Pirea di Patate

Ispirazione al Mandarino

Base Biscotto al Cioccolato e Una Deliziosa Crema al Mandarino

Chf. 78.-pp



Proposta Cinque

Carpaccio di Pesce Spada con Cipolle Caramellate e Crema ai Frutti di Bosco

Bauletti Ripieni all'Astice su Crema Agli scampi e Mascarpone

Trancio di Tonno Spadellato su Salsa di Pomodoro Giallo alla Menta e Gratin di Patate

Chocolate Trilogy

Cioccolato Amaro, Bianco al Latte, con Pan di Spagna al Cacao

Chf. 89.- pp



L'Hotel vi offre una struttura in una posizione strategica, situata al centro del Canton Ticino, nelle vicinanze dell'uscita autostradale Bellinzona sud a 5 minuti da Bellinzona, a 15 da Lugano e a 20 da Locarno.

La ristorazione è per noi una tradizione e un fiore all'occhiello, la nostra brigata è sempre pronta a raccogliere qualsiasi sfida, ogni giorno proponiamo una svariata gamma di suggerimenti gastronomici.

Non mancano le rassegne di stagione e le specialità tipiche del territorio, siamo in grado di organizzare aperitivi e banchetti da 10 a 100 persone.

Sale a disposizione per matrimoni, battesimi e compleanni o qualsiasi altro tipo di evento come pranzi e cene aziendali, serate a tema, etc.

Disponiamo di camere con tutti i confort: dotate di doccia, wc, aria condizionata e tv.

L'accesso a internet e l'area Wireless sono inclusi nel prezzo delle camere, così come il parcheggio privato.

Siamo in grado di ospitare grandi gruppi, famiglie o persone singole garantendo sempre e comunque la massima qualità.

Facciamo inoltre della cordialità il nostro obbiettivo quotidiano.

La Famiglia Rana e lo staff

Sono a vostra disposizione per maggiori informazioni e per ricevere un'offerta dettagliata non esitate a contattarci!



LARANAROSSA
RESTAURANT

Al Gagiurasc 12

6528 Camorino

Tel . 091 857 32 71

www.hotelmorobbia

info@hotelmorobbia.ch

Instagram laranarossarestaurant

Facebook La RanaRossa Restaurant