



Menu



PALADINA

SCHÖNSTE FERIEEN IM TESSIN

Caro Cliente, Cara Cliente

Ci ralleghiamo di poterLe sottoporre le nostre proposte di menu. Su richiesta speciale componiamo dei menu secondo le stagioni.

Permetteteci di farvi presenti alcuni punti importanti:

Incontro per definire il menu

Fissate un appuntamento affinché possiamo pianificare nel dettaglio e con tranquillità l'evento e discutere con Lei dei suoi desideri.

Aperitivo

Desidera un aperitivo? Le possiamo offrire quasi tutto quello che lei desidera. Dalla bowle di frutta ai nostri succhi di mele e d'uva fatti in casa fino al Barrique-Merlot bianco. Naturalmente le possiamo preparare a seconda delle sue esigenze delle sfoglie salate, canapés, pizzette, tortine di formaggio, piccoli panini oppure semplicemente arachidi e patatine.

Offerta di vino

L'aiutiamo con piacere a scegliere il vino adatto al menu. Con un pizzico d'orgoglio dobbiamo ammettere che abbiamo una valida scelta di buoni vini nella nostra cantina. Si lasci consigliare.

Disposizione dei tavoli

Desiderate tavolini singoli, dei tavoli lunghi, in blocco – la consigliamo volentieri.

Numero degli invitati

Le saremmo grati di comunicarci in tempo opportuno il numero delle persone. Vogliate prendere nota che il numero delle persone comunicatoci 3 giorni prima dell'evento fa stato per la fatturazione. Grazie!

6984 Pura - Tel. +41(0)91 611 20 00 - mail@paladina.ch

Locali

CASA PALADINA

Sala da pranzo *Situata al piano terreno con una vetrata panoramica, capienza massimo 90 posti a sedere (per pasti, aperitivi)*

Caffè *Situata in zona ricezione, capienza massimo 20 posti a sedere (per aperitivi, buffet)*

Terrazza Paladina *capienza massima 120 posti a sedere (per pasti, aperitivi)*

CASA DIO AIUTA

Sala Rupflin *Situata sotto un tetto a travi, capienza massima 120 posti a sedere, sedie disposte a modo concerto, a disposizione impianto (video & beamer)*

CASA DI FAMIGLIA

Sala Multiuso *Situata al primo piano, capienza massimo 30 posti a sedere (pasti, aperitivo)*

Sala Creativa *Situata al piano terreno, capienza massimo 30 posti a sedere (pasti, aperitivo)*

PISCINA *Situata nel parco Paladina (aperitivo, buffet in piedi, seminario, eventi vari)*

Dalle 100 – 200 persone?

Intende organizzare un'evento importante? Non esiti a contattarci. Ci sono molte possibilità che si offrono i nostri 80'000 m2 di terreno – dalla tende per feste a quella da circo, nonchè un palco all'aria aperta

Matrimoni:

Sposarsi al Paladina è un'avvenimento indimenticabile! Sale piacevoli, menù accurati, siamo qui appositamente per voi.

Le possibilità sono molteplici: da una funzione all'aria aperta sul nostro bellissimo terreno, ad un aperitivo sulla nostra favolosa terrazza panoramica accompagnato da una musica in sottofondo, fino a una camera matrimoniale con letto a baldacchino. Sarà un grande piacere per noi trovare la soluzione adatta per Lei.

Pernottamenti:

Desidera una camera? Il nostro Centro Paladina ha una vasta scelta di camere confortevoli secondo le possibilità finanziarie. Non vogliamo viziarla solo con il cibo, ma mettiamo a sua disposizione il nostro scivolo ad acqua nonchè la nostra piscina, la stalla con diversi giochi per grandi e piccini e due asinelli per i bimbi, nonchè una pista di bocce per i più grandi – come potete constatare la nostra infrastruttura offre tante possibilità..

Ci ralleghiamo della vostra visita e non esitate a contattarci per qualsiasi informazione.

Cordiali saluti, Hotel Paladina, Pura, Mario & Debora Mosimann & Team

*B*uffet

Oltre alle offerte che troverà qui di seguito, organizziamo anche dei buffet freddi, caldi o di dolci secondo i suoi desideri.

*A*peritivo

Aperitivo della casa e salatini a persona CHF da 7.— a 12.—

Aperitivo - Merenda – Snack, crea la tua scelta:

Tramezzini, vari affettati (crudo, coppa, bresaola, carne secca, salame, cotto, ..)
pinzimonio, pizzette, sfogliatine assortite, torte salate), selezione di formaggi, zuppe fredde, polpettine, varie frittiture...

Il prezzo varia secondo la scelta

*A*ntipasti freddi

<i>Insalata verde 2-3 tipi</i>	<i>CHF 4.50</i>
<i>Insalata mista 5-6 tipi</i>	<i>CHF 7.—</i>
<i>Insalata Caprese classica</i>	<i>CHF 10.00</i>
<i>Con mozzarella di bufala</i>	<i>CHF 13.50</i>
<i>Prosciutto crudo e melone</i>	<i>CHF 13.50</i>
<i>Vitello tonnato</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Tris di pesci affumicati</i> <i>con spada, salmone e trota</i>	<i>CHF 13.50</i>
<i>Piatto ticinese Paladina</i>	<i>CHF 15.—</i>
<i>Carpaccio o tartare di manzo</i>	<i>CHF 18.—</i>
<i>Carpaccio o tartare di salmone guarnito</i>	<i>CHF 15.—</i>
<i>Cocktail di avocado e gamberetti</i>	<i>CHF 13.50</i>

*A*ntipasti caldi

Torte salate a scelta:

p.es. formaggio, ricotta e spinaci, cipolla e pancetta...

CHF 5.50

Crespella ripiena di stagione

p.es. formaggio, ricotta e spinaci, cipolla e pancetta

CHF 8.50

Sfogliatina di stagione:

p.es. asparagi, spugnole, salmone, volatile

CHF 8.50 / 10.50

Carpaccio di verdure tiepido

CHF 7.50

Insalata di mare tiepida guarnita

CHF 10.—

*Z*uppe / Brodo ristretto

Brodo ristretto naturale / con guarnizione

(con verdure, célestine, Sherry...)

CHF 5.— / Fr. 6.50

Minestrone ticinese

CHF 7.—

Minestra di stagione

CHF 7.50

*P*rimi a base di pesce

Tagliatelle al salmone*

CHF 13.—

Spaghetti alle vongole / cozze*

CHF 13.50 / Fr. 11.—

Caserecce ai crostacei*

CHF 16.—

Risotto ai frutti di mare

CHF 11.—

Primi a base di carne

Agnolotti di stagione al burro e salvia* CHF 15.—

Tagliatelle alla bolognese /carbonara/amatriciana* CHF 12.50

Risotto al Merlot con luganighetta ticinese CHF 11.50

Lasagne all' emiliana* CHF 13.50

...e per i vegetariani...

Linguine al pesto genovese* CHF 12.—

Risotto alle verdure di stagione CHF 10.—

Lasagne di verdura* CHF 13.50

**** pasta fatta in casa***

Piatti principali

PESCE

Filetto di San-pietro gratinato CHF 31.50
Riso selvatico
Verdure di stagione

Trancio di tonno saltato o grigliato CHF 40. —
Salsa mediterranea
Letto di patate saltate
Verdure di stagione

Trancio di salmone alla griglia o al vapore CHF 28. —
Salsa olandese/ vino bianco
Patate naturali
Verdure di stagione

Filetto di Luccioperca alla mugnaia
Riso alla creola
Verdure di stagione CHF 26.50

P iatti principali

CARNE

Tagliata di manzo con balsamico, rucola e grana

Patate novelle

Verdure di stagione

CHF 40.—

Filetto di manzo alla griglia con salsa béarnaise

Patate al forno

Verdure di stagione

CHF 45.—

Piccata di vitello alla milanese

Risotto allo zafferano

Verdure di stagione

CHF 36.—

Lombata di vitello glassato con salsa alle spugnole

Tagliatelle fatte in casa

Verdura di stagione

CHF 43.—

Saltimbocca alla romana (vitello o maiale)

Risotto allo zafferano

Verdura di stagione

CHF 36.— / 28.—

Suprema di gallina faraona

Timballo di riso selvaggio

Verdure di stagione

CHF 34.—

Sminuzzato di pollo all' orientale

(curry rosso e latte di cocco)

Timballo di riso basmati

Pack Choi al sesamo

CHF 26.—

Costolette d'agnello al balsamico

Gratin di patate

Verdure di stagione

CHF 34.—

Altri contorni disponibili: patate duchesse, gnocchi alla romana, purea di patate, patate fritte,... Tutti i contorni sono intercambiabili e serviti con tre verdure.

*P*roposte ticinesi

Brasato al Merlot ticinese

Tagliatelle fatte in casa

Verdure di stagione

CHF 29.—

Ossobuco di vitello alla gremolata

Risotto allo zafferano

Verdure di stagione

CHF 31.—

Filetto di luccioperca in crosta di erbe nostrane

Timballo di riso selvaggio

Verdure di stagione

CHF 28.—

Coniglio alla cacciatora

Polenta ticinese a scelta (integrale, rossa, corvina)

Verdura di stagione

CHF 24.50

*P*roposte per vegetariani

Risotto alla Tête-de-Moine con pere e noci

CHF 12.50

Risotto alla trevisana e pomodorini

CHF 11.—

Robiola ticinese gratinata

CHF 6.50

Tofu ai champignons

CHF 12.50

Crespella con ripieno di stagione

CHF 8.50

p.es. formaggi, ricotta e spinaci, cipolla e funghi

N.B. la pasta fatta in casa e i risotti, sono disponibili anche nella versione integrale

*P*roposte di menù

3 portate

Prosciutto e melone

* * *

Filetto di manzo alla griglia

Salsa béarnaise

Patate novelle al forno

Verdure di stagione

* * *

Sfogliatina ai lamponi

CHF 56.—

4 portate

Cocktail d'avocado e gamberetti

su letto di rucola

* * *

Consommé allo sherry

* * *

Lombata di vitello glassato

Salsa alle spugnole

Tagliatelle fatte in casa

Verdure di stagione

* * *

Duetto di spume al cioccolato

CHF 63.50

5 portate

Carpaccio di manzo con rucola e grana

* * *

Vellutata di asparagi

* * *

Tagliatelle al salmone

Suprema di gallina faraona

Timballo di riso selvaggio

Verdure di stagione

* * *

Tortino alle fragole

CHF 72.50

Menu vegetariano

Carpaccio di verdure tiepido

* * *

Passata di pomodoro al basilico

* * *

*Risotto alla Tête-de-Moine
con pere e noci*

* * *

Sorbetto d' uva americana

CHF 36.50

Menu ticinese

Vellutata di zucca

* * *

Ossobuco di vitello alla gremolata

Polenta rossa ticinese

Verdure di stagione

* * *

Semifreddo alle castagne della casa

Salsa al cioccolato e Rum

CHF 44.50

Menu a base di pesce

Tris di pesci affumicati

* * *

Linguine ai crostacei

Trancio di tonno grigliato

Salsa alla mediterranea

Timballo di riso selvaggio

Verdure di stagione

* * *

Semifreddo al miele di castagno

Salsa agli agrumi

CHF 69. —

La consigliamo volentieri nell' allestimento del suo menu personalizzato.

Dolci

SUL PIATTO:

<i>Torta fatta in casa a scelta</i>	<i>CHF 5.50 / pz</i>
<i>Crostate di frutta, tiramisù, torta di cioccolato bianco, Sfogliatina alla crema...</i>	
<i>Panna cotta ticinese</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Salsa al cioccolato o alla frutta</i>	
<i>Semifreddo della casa guarnito</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Castagne, frutti di bosco, fragole, miele e noci..</i>	
<i>Abbinati con una salsa alla frutta</i>	
<i>Crema catalana</i>	<i>CHF 7.00</i>
<i>Macedonia di frutta fresca</i>	<i>CHF 6.50</i>
<i>Duetto di spume al cioccolato</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Tortino alla frutta</i>	<i>CHF 7.50</i>
<i>Palline di gelato o coppe</i>	<i>(secondo la carta dei gelati)</i>

A BUFFET:

<i>Tiramisù classico</i>	
<i>Tiramisù speciali (lamponi, castagne, fragole...)</i>	
<i>Sfogliatina a scelta (crema, fragole, castagne)</i>	
<i>Duetto di spume al cioccolato</i>	
<i>Panna cotta con salsa di stagione</i>	
<i>Dolci misti 6-8-10 tipi</i>	<i>a partire da CHF 18.—</i>
<i>Selezione di formaggi e frutta</i>	<i>CHF 12.—</i>