

## LE PROPOSTE DEI NOSTRI CHEF PER LE VOSTRE FESTIVITÀ

Insalatina di tacchinella al tartufo bianco d'Alba

Patè in gelatina nostrano antica ricetta del 1937

Parmigiana di melanzane e zucchine

Tacchini e polli ripieni

Capponi e Faraona bolliti o ripieni

Zamponi e cotechini con le lenticchie di Castelluccio

Anatra all'arancia

Piccione glassato ai chicci di melagrana

Medaglioni di coniglio all'aceto balsamico invecchiato

Carrè di vitello con contorni diversi

Fesa di vitello in salsa tonnata

Galantine di pollo e vitello al marsala, tartufo e pistacchi

Medaglioni di vitello ai carciofi

Carpaccio di filetto di manzo al tartufo nero

Arrosti diversi

Filetti in crosta

Lumache alla bourguignonne



Insalatina di polpo con radicchio di Treviso

Cous cous con gamberi, pistacchi e menta

Scamponi del Nord al rosmarino in olio extra vergine d'oliva

Crevettes del Nord in salsa cocktail

Aragoste in bellavista

Medaglioni di aragosta

Carpaccio di tonno rosa con insalatine croccanti

e aceto balsamico di Modena

Carpaccio di salmone e finocchi allo zenzero

Salmoni e trote Norvegesi lessati in bellavista

Storione affumicato Beluga

Orata e salmerino su letto di asparagi e spinacini

Pesci di mare o d'acqua dolce preparati su ordinazione

Filetti di San Pietro

Tonno e pesce spada alla brace

Alici marinate

## LE NOSTRE PASTE FRESCHE

Lasagnetta agli asparagi e tartufo bianco

Lasagnetta ai carciofi croccanti

Lasagnetta al ragu di carni bianche

Lasagnetta di seppie, vongole e zafferano

Cannellone burrata, mozzarella di bufala e ricotta

con tartare di pomodoro

Cannellone con ricotta e spinacini

Crespella al radicchio di Treviso

Crespella ai funghi e Montasio

Gnocchi alla romana

Gnocchi soffiati alla zucca

Gnocconi ricotta e spinacini

Tortellini e cappelletti

## I DOLCI

Semifreddi, mousse, soufflé e torte dei nostri pasticceri

## LA SALUMERIA

Vari patè in crosta

carne, verdura, foie gras, selvaggina, al porto

Zamponi nostrani precotti di Castel San Pietro e Malvaglia

Cotechini nostrani del Mendrisiotto

Culatello e Coppa di Zibello

Jamon Bellota "Pata Negra"

Lardo di Colonnata

Salame nostrano del Mendrisiotto

Salame di Felino

## DELICATESSEN

Salmoni affumicati Balik

Salmoni affumicati dall'Irlanda all'aneto

Foie Gras d'Oie en Gelée au Port, Castaing

Bloc de Foie d'oie Truffé - Louis Henry

Caviale Beluga, Oscietre, Sevruga (Iran)

## LA MACELLERIA

Entrecote di Charolais

Roastbeef al rosmarino

Chinoise di manzo e di vitello

Cuore di filetto di manzo

Arista maiale e vitello

Rachs di agnello Nuova Zelanda

Maialino di latte

Capretto

Selle, filetti e cosce di coniglio

Coniglio intero e farcito

Tacchino e tacchinella

Faraona, anatra, oca

Caprone

Piccione, quaglia disossata e ripiena

## LA BOTTEGA DEL FORMAGGIO

alcune proposte

*i nostri*

Piora invecchiato 2 anni, Valle Maggia, Val di Blenio, Bedretto,

Alpe Sorescia, Alpe Ravina

*dall'Italia*

Castelmagno, Crutin al tartufo, Tomini di capra,

Tuma d'la Paja, Brunet capra, Tuma Trifulau,

Testun al Barolo, Bitto, Parmigiano Reggiano,

Pecorino di Fossa, Pecorino di Pienza, Burrata, Frabosa verde

*dalla Francia*

L'Epoisse, Roquefort, Bresse Blue, Perail de Brebis,

Brie Meaux, Camembert, Livarot Pont L'Eveque,

Cruttin Chavignol

*dall'Inghilterra*

Stilton, Cheddar

*abbinamenti*

Confetture, mostarde e miele speciali

Aceto balsamico tradizionale di Modena 12 e 25 anni

*le specialità*

Torta di formaggio

Torta alle noci

Tomino farcito al tartufo

Fondue di capra

## LA BOTTEGA DEL VINO

Il più grosso assortimento di vini Merlot e

vini bianchi del Ticino

Pregiati vini italiani dal Trentino, Piemonte, Toscana,

Campania, Umbria e Sicilia

Super Tuscan e Spumanti

Champagnes Krug, Dom Perignon, Louis Roederer

Distillati locali ed esteri

Porto President

## IL FRUTTETO

Primizie di frutta e verdura fresca

Primizie sott'olio e aceto

Composizioni e cesti natalizi

## IL FORNAIO

Fragranti biscotti festivi

Torte nostrane e speciali

Panettoni artigianali

Assortimento pane pregiato

## IL NOSTRO CAMPO DEI FIORI

Allestimenti e composizioni per le vostre feste

Ricerca e gusto per ogni vostra esigenza

## CATERING - PARTY SERVICES PER OGNI OCCASIONE

La cucina di Gabbani esce dalla sede di via Pessina e raggiunge aziende, spazi privati e pubblici, portando con sé uno staff di persone preparate, rapide, efficienti e discrete.

Lo staff Gabbani abile nell'adattarsi rapidamente agli eventi e ai numeri più diversi. Dalle feste di famiglia alle celebrazioni aziendali, le proposte sono molteplici, dalle più classiche alle più ricercate, creative.

L'organizzazione e il servizio sono ai massimi livelli per qualità e immagine. Ogni dettaglio è studiato per offrire un insieme di grande armonia e discreta eleganza, per un sicuro successo.

[www.gabbani.com](http://www.gabbani.com)