



**IL MENÙ
PER IL VOSTRO NATALE**



GABBANI
1937 LVGANO





Il caviale

Gabbani "Gold Selection"
Baeri Gran Cru

La più grossa gamma di caviale del canton Ticino, selezionati da noi e dalla ditta Prunier Caviar House

Oscietra
Beluga
Paris
Sant james
Traditional

I primi

Lasagnetta ai carciofi croccante
Lasagnetta tradizionale
Fagottino gamberi e robiola
Cannellone al salmone e aneto
Cannellone con ricotta e spinacino novello
Crespella al radicchio di Treviso
Crespella ai funghi porcini e Montasio

Le paste ripiene e paste fresche



Cappelletti di carne e di cappone
Tortellone di magro
Plin di carne
Tagliatelle e Tagliolini
Ravioli ricotta e spinaci o carciofi
Ravioli al tartufo d'Alba



Per la tua tavola
i nostri chef propongono

Tartufo bianco e nero pregiato

Insalatina di tacchinella tartufata
Faraona ripiena al tartufo bianco o nero
Galantina di pollo o di vitello al marsala, tartufo nero pregiato e pistacchi
Fagottino con burrata di Andria al tartufo
Tortino ai carciofi sardi, Bitto e tartufo

Foie gras, patè e terrine

Foie gras d'oca al tartufo
Foie gras d'oca o anatra au torchon
 Foie gras d'oca di nostra produzione
 Patè in gelatina Gabbani antica ricetta del 1937
Patè in crosta Royal
Patè in crosta Maison
Terrina al Porto e Terrina alle verdure
Fegato d'oca nostra produzione

 **Medaglia d'oro**
al concorso qualità 2017
 **Medaglia d'argento**
al concorso qualità 2017



Dall'acqua

Insalatina di polpo con radicchio di Treviso o patate e olive taggiasche
Insalata di mare
Cous-Cous con gamberi, pistacchi e menta
Gamberoni in olio extra vergine d'oliva
Crevettes del Nord in salsa cocktail
Aragoste e conchiglie di mare in Bellavista
Canapè al salmone
Medaglioni di aragosta e torta di aragosta e gamberi
Salmone e trota norvegese in Bellavista
Salmone selvaggio Alaska, salmone irlandese affumicato all'aneto
Orata e salmerino su letto di asparagi e spinacini
Prosciutto di pesce spada e di tonno rosso
Tonno rosso scottato con verdure alla soia
Branzino alla mediterranea
Pesce intero d'amo o da allevamento (pronti da cuocere)
Astice
Sashimi di salmone Balik
Salmone affumicato Balik

Polleria ripiena, disossata e non, cotta o cruda

Quaglie, tacchini, faraone, anatre ed oche
Capponi italiani, francesi e di Bresse
Polli di Bresse
Chinoise classica
Conigli disossati e ripieni
Il ripieno - ingredienti: vitello luganighetta, erbe aromatiche, pane in cassetta, mele.
A richiesta: prugne e castagne

Le carni, cotte o crude

Arrosti di ogni tipo
Zamponi nostrani precotti di Castel San Pietro e Malvaglia
Di nostra produzione: i cotechini e gli zamponi con le lenticchie di Castelluccio
Fesa di vitello in salsa tonnata
Medaglioni di vitello ai carciofi
Entrecôte di Charolais
Filetto di manzo Wellington (pronto da cuocere)
Chinoise di manzo e di vitello
Cuore di filetto di manzo
Kobe beef Wagyu
Arista maiale e vitello
Rack di agnello Nuova Zelanda
Ribeye




I formaggi *alcune proposte ticinesi*

Piara stravecchio
Valle Maggia
Alpe Greina
Zincarlin
Formagella Isone
Alpe Predasca
Formagella di capra

Dall'Italia *eccellenze selezionate in tutta Italia per voi*

Castelmagno Alpe 2016
Cruttin al tartufo
Robiola Roccaverano
Cusiè Barolo
Cusiè al Whisky
Tuma d'Alpa
Bitto di Gerola stravecchio
Parmigiano
Pecorino di Pienza
Pecorino di Fossa
Robiola di Mondovì
Bettelmatt
Reggiano vacche rosse 38 mesi

I salumi *la nostra selezione dal Ticino, dall'Italia e dalla Spagna*

Culatello e coppa di Zibello
Jamon Iberico de Belota "Pata Negra" 2 anni
Jamon Iberico de Belota "Joselito" 4 anni
Lardo di Colonnata
Carne secca della Mesolcina
Prosciutto cotto e crudo
Crudo 36 mesi Riserva Selezione Gabbani
Salame nostrano del Mendrisiotto
Salame Milano, Salame di Felino
Prosciutto cotto di Culatello
Prosciutto cotto alla brace
Salame Strohghino di Culatello
 Cotto naturale Gabbani

Frutteto

Primizie di frutta e verdura fresca
Frutta secca

Composizioni e cesti natalizi su richiesta

 **Medaglia d'oro**
al concorso qualità 2017

Dalla Francia *eccellenze selezionate in tutta Francia per voi*

Epoisses
Brie de Meaux
Camembert naturale e Calvados
St. Maure
St. Félicien
St. Marcellin
Bleu de chevre
Livarot
Bleu de bresse
St. Félicien in cocotte
Crottin chavigno
Brillat Savarin
Reblochon Savoia

Inghilterra

Stilton e Cheddar

Le nostre specialità

Delizie di formaggio al tartufo d'Alba
Fondue Maison al tartufo bianco o alle erbe di montagna
Quiche diverse per aperitivo
Confetture speciali
Mostarde e mieli

Il più grande assortimento
di pane fresco del Ticino

Panettoni artigianali *di nostra produzione*

100g 300g 500g 750g
1kg 1.5 kg 2kg 5 kg

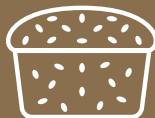
Panetteria

Fragranti biscotti festivi
Torte nostrane e speciali

I dolci

Tiramisù tradizionale o alle castagne
Panna cotta alle bacche di bosco
Crème caramel
Mousse al cioccolato
Pasticceria mignon
Torte dalla nostra Pasticceria





Per le vostre ordinazioni



GABBANI SA

Via Pessina 12 - 6900 Lugano - Svizzera

tel. +41 911 30 80

contact@gabbani.com



GABBANI CATERING

Via Pessina 12 - 6900 Lugano - Svizzera

tel. +41 91 911 30 90 - cell. +41 79 207 17 31

catering@gabbani.com



www.gabbani.com



HOTEL, RISTORANTE E CAFFETTERIA GABBANI

Piazza Cioccaro 1 - 6900 Lugano - Svizzera

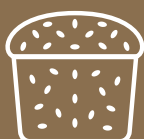
tel. +41 91 921 34 70 - tel. +41 91 911 30 83

info@hotel-gabbani.ch - prenotazioni@gabbani.com



PER I VOSTRI ACQUISTI ONLINE:

www.gabbani.com/e-shop/



GABBANI

1937 LVGANO

