



Per i tuoi brindisi  
abbiamo selezionato  
i migliori vini, spumanti,  
champagne e distillati



Il più grande assortimento  
di vini Merlot e vini bianchi del Ticino

Selezioni di vini  
in collaborazione con Uvarara

Pregiati vini italiani

Super Tuscan

Spumanti italiani

Krug

Dom Perignon

Crystal

Distillati locali ed esteri

Porto Presidential

Selezione di pregiati whisky

Champagne Gerbais l'originale ExtraBrut

Champagne Doyard 1er Cru Brut

Champagne Doyard  
Blanc De Blanc Grand Cru - 2007

Champagne Maillart 1er Cru Platine

Champagne Maillart 1er Cru - 2007

Buone feste da  
**GABBANI**  
1937 LVGANO



**Per le vostre ordinazioni**

GABBANI SA  
Via Pessina 12 - 6900 Lugano - Svizzera  
**+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 - fax +41 91 921 34 71  
info@hotel-gabbani.ch

CAFFETTERIA LAC  
info@hotel-gabbani.ch  
+41 79 458 17 27

**BRINDISI E MENÙ  
PER IL VOSTRO NATALE**

**GABBANI**  
1937 LVGANO

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

Terrine della casa

Fegato d'oca nostra produzione



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



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



### Il caviale

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

Oscieta

Beluga

Qian dao

Paris

Sant james

Traditional

Prunier Prunier



### I primi

Lasagnetta ai carciofi croccanti

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



### 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

Canapé al salmone

Medaglioni di aragosta e torta di aragosta e gamberi

Salmoni e trote norvegesi in Bellavista

Storione affumicato Beluga

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

Pesci interi d'amo o da allevamento (pronti da cuocere)

Astici

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 e di cacciagione

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

Entrecote 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

Rib-eye



### 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

Carni secche della Mesolcina

Prosciutti cotti e crudi

Crudo 36 mesi Riserva Selezione Gabbani


Salame nostrano del Mendrisiotto

Salame Milano, Salame di Felino

Prosciutto cotto di Culatello

Prosciutto cotto alla brace

Salame Strolghino 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



### I formaggi

*alcune proposte ticinesi*

Piora 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 tartufo

Robiola Roccaverano

Cusìè Barolo

Cusìè al Whisky

Tuma d'la Paja

Bitto di Gerola stravecchio

Parmigiano

Pecorini di Pienza

Pecorino di Fossa

Robiola di Mondovì

Bettelmatt

Reggiano vacche rosse 38 mesi



### 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 chavignon

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