



BRINDISI E MENÙ PER IL VOSTRO NATALE



GABBANI
1937 LVGANO





Il caviale

Baeri Gran Cru

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

Oscietra

Oscietra Superior

Imperial

Beluga

Prunier Prunier

Paris

St. James

Traditional

I primi

Lasagnetta ai carciofi croccanti

Lasagnetta tradizionale

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



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

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

Ribeye



I formaggi

Proposte ticinesi

Piora stagionato

Valle Maggia

Alpe Pian Doss

Zincarlin

Formagella Isone

Alpe Predasca

Formagella di capra

Dall'Italia

eccellenze selezionate in tutta Italia per voi

Castelmagno Alpe stagionato

Cruttin tartufo

Cusìè Barolo

Cusìè al Whisky

Tuma d'la Paja

Storico Ribelle stagionato (Bitto)

Parmigiano

Pecorini di Pienza

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

Roquefort

Crottin de Chavignol

Brillat Savarin

Reblochon Savoia

Picolin de chèvre

Carablù, affinato con Rum e fave di cacao

Testun al tabacco (capra)

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

I contorni

Patate al forno

Carciofi al vapore o spadellati

Verdure grigliate

Asparagi al vapore

Spaghetti di verdure alla soia

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

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 Strolghino di Culatello

Cotto naturale Gabbani

Frutteto

Primizie di frutta e verdura fresca

Frutta secca

Composizioni e cesti natalizi su richiesta

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

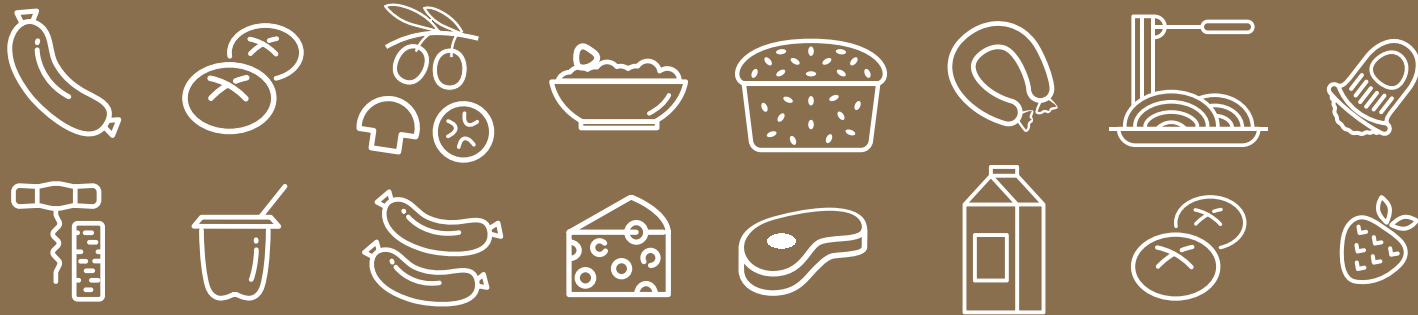
Crème caramel

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



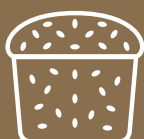
www.gabbani.com



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

