

MENÙ GUSTI MUSICALI

B&B TREMOLA SAN GOTTARDO
12.10.2024



Riservazioni
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Barchetta di Cipolla rossa marinata, con Purea di Nasturzio e Orzo
Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»

Marinierte Rote Zwiebel auf einem Bett aus Kapuzinerkressepüree und Gerste



Lasagnetta di Verdure del nostro orto,
Crema di Verza, briciole di Pane croccante
Gemüselasagne aus unserem Garten, Wirsingcreme, knusprige Brotkrümel



Cervo cacciato nei nostri boschi in umido,
Polenta di mais rosso ticinese
Geschmortes Wild aus unseren Wäldern,
Polenta aus rotem Tessiner Mais

oppure / oder

Polenta con Štrachín du Gutárd e stufato di Verdure autunnali
Polenta mit Štrachín du Gutárd und geschmortem Herbstgemüse



Cheesecake all'Avena, sorbetto di Pera, biscotto croccante di Riso
Hafer-Käsekuchen, Birnensorbet, knuspriger Reis-Cracker

VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Cantine Latini SA, Via al Ronco 40, 6865 Tremona
Vino Bianco | Weißwein: Sant'Agata (Chasselas / Müller-Thurgau)

Tenuta Agricola Luigina SA, Via Bruciata 2, 6855 Stabio
Vino Rosso | Rotwein: Dama Rossa (Merlot / Gamaret)

LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«ELETTRA BOSSA»

Elettra Chiaruttini: voce | Maurizio Chiaruttini: chitarra
Olmo Antezana: sax | Francesco Rezzonico: basso

MENÙ GUSTI MUSICALI

RISTORANTE AIROLO

26.10.2024



Riservazioni
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Chips di Riso multicolore alle spezie, Mousse allo Štrachín du Gutárd,
Ricotta e Noci

Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»
Bunte Reischips mit Gewürzen, Štrachín du Gutárd Mousse, Ricotta und Walnüsse



Crema di Fagioli Cannellini con Dadolata di Salame
e Bastoncini di Pane Croccante ai Cereali
Cannellini-Bohnencreme mit gewürfeltem Salami und knusprigen
Mehrkornbrotstangen



Spezzatino di Cinghiale al Pomodoro con Finferli e crostini di Pane ai Cereali
Wildschweingulasch in Tomatensauce mit Pfifferlingen
und knusprigen Mehrkorn-Croûtons

oppure / oder



Zuppa d'Orzo con Verdure d'autunno
Gerstensuppe mit Herbstgemüse



Budino di Riso
Reispudding



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Matasci Vini SA, Via Verbano 6, 6598 Tenero-Contra
Vino Bianco | Weißwein: Cherubino (*Bianco di Merlot Ticino Doc*)
Vino Rosso | Rotwein: Sassariente (*Merlot Ticino Doc*)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

Matteo Ballabio: piano / tastiere | Daniel Macullo: chitarra
Daniel Bagutti: batteria

MENÙ GUSTI MUSICALI

HOTEL FORNI
01.11.2024



Riservazioni
Reservierungen




Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Salicornia in Acqua di Mare e Uova di Rombo
Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»
Meeresspargel in Meerwasser und Rogen vom Steinbutt




Zuppetta di Pesce crostini di Pane ai Cereali
Fischsüppchen mit knusprigen Mehrkorn-Croûtons



 Trancio di Ricciola grigliata e Verdure grigliate con Riso Venere
Gegrilltes Stück Gelbschwanzmakrele und gegrilltes Gemüse
mit schwarzem Venere-Reis


Oppure / oder

 Tofu grigliato con salsa al Curry e Cocco,
Insalata tiepida di Cereali, Verdure e Riso nero
Gegrillter Tofu mit Curry-Kokos-Sauce, lauwarmer Getreidesalat,
Gemüse und schwarzer Reis



Cheese cake all'Amaranto soffiato
con crema di Lamponi e granella di Pistacchio
Amaranth-Käsekuchen mit Himbeercreme
und gehacktem Pistazienkrokant

VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

 Settemaggio SA, Via Pedmúnt 15, 6513 Monte Carasso
Vino Bianco | Weißwein: Cana (*Merlot, Savagnin, Sauvignac e Sauvignon Soyhières*)
Valsangiaco Vini, Viale alle Cantine 6, 6850 Mendrisio
Vino Rosato | Roséwein: Mattiolo rosa Ticino (*Merlot*)
Vino Rosso | Rotwein: Gransegreto Forte Airolo riserva Ticino DOC (*Merlot*)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«ELEONORA SIMONE TRIO»

*Eleonora Simone: voce e piano | Achille Giglio: contrabbasso
Christian Albano: batteria*

MENÙ GUSTI MUSICALI

HOTEL DES ALPES
16.11.2024



Riservazioni
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Insalatina di fregola ai Funghi Porcini
Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»
Fregola-Salat mit Steinpilzen



Tremola d'inverno: Tortino di Farro e Robiola aromatizzato
Uovo poché e petali di Formaggio Tremola
Tremola im Winter: Gewürzter Dinkel-Robiola-Küchlein, pochiertes Ei
und Tremola-Käsesplitter



Cocotte di Capriolo Verdure e Profumi ticinesi con Risotto al Merlot
Reh-Cocotte mit Gemüse und Tessiner Aromen, serviert mit Merlot-Risotto

Oppure / oder



Ravioli di Patate e Aglio orsino
fonduta di Formaggio Canaria e Chips di Sedano Rapa
Kartoffel-Bärlauch-Ravioli mit Canaria-Käsefondue und Selleriechips



Pizzo mezzogiorno: Mousse allo Yogurt di Montagna e Mirtilli rossi
Parfait al Riso soffiato
Pizzo Mezzogiorno: Bergjoghurt-Mousse mit Preiselbeeren
und Parfait aus gepufftem Reis



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Zamberlani Enoteca 1891, Via San Gottardo 202, 6776 Piotta
Vino Bianco | Weißwein: Rebecca (Merlot)
Vino Rosso | Rotwein: La Roca (Merlot)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«AMICI DI ROSALINA»

Tanja Cittadino: voce | Claudia Lucioni: voce | Samuele Toffoli: tromba e flicorno |
Luigi Ciofalo: chitarra | Claudio Tettamanti: contrabbasso |
Valerio Felice: batteria

MENÙ GUSTI MUSICALI

RISTORANTE LA STÜA (VALBIANCA SA)
06.12.2024



Riservazioni
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
A sorpresa dello Chef

Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»
Überraschung des Küchenchefs



Sfere di Quinoa, Pomodori secchi, Erbe aromatiche e Zafferano
su creola di formaggio di Capra

Quinoa-Kugeln, getrocknete Tomaten, Kräuter und Safran
auf Ziegenkäse-Crème



Filetto di Cervo in salsa di Merlot al Ginepro,
purea di Sedano Rapa
Hirschfilet in Merlot-Wacholdersauce, Selleriepüree

Oppure / oder



Gnocchi di Barbabietola con crema di Büscion
Funghi Porcini e Nocciole
Rote-Bete-Gnocchi mit Büscion-Creme, Steinpilzen und Haselnüssen



Passeggiata nel bosco
Spaziergang im Wald



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Valsangiacomo Vini, Viale alle Cantine 6, 6850 Mendrisio

Vino Bianco | Weißwein: Mattiolo rosa Ticino (*Merlot*)

Vino Rosso | Rotwein: Syrah 1831 Ticino DOC (*Syrah*)

Vino da Dessert | Dessertwein: Portico IGT Svizzera Italiana (*Syrah e Cabernet Franc*)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«**MATTEO RAINIERI-DOMENICO CERESA DUO**»

Matteo Rainieri: piano e chitarra | Domenico Ceresa: contrabbasso