

# ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA 2019

PRESSO IL CENTRO CADRO PANORAMICA

## MENU

### Buffet di aperitivi

Baccalà mantecato su piccola crosta di polenta bramata  
Tartarino di tonno crudo su alghe allo zenzero  
Coda di gambero con passata di ceci e frutto della passione  
Cubettata di crudo di Fassona piemontese all'extravergine e prezzemolo  
Lombatina di coniglio scottata di lenticchie mantecate  
Datteri avvolti nel guanciale rosolato  
Gelèe di pomodoro con stracciatella di bufala e pistacchi  
Caponatina di melanzane e zucchine alla siciliana  
Tradizione  
Prosciutto crudo al taglio  
Salame a grana grossa  
Formaggi diversi Ticinesi ed italiani (marmellate e miele)  
Pane e grissini

### Piatto forte

Guanciale di maialino di cinta brasato servito con risottino alla milanese e verdure stagionali in cottura  
*Variante vegetariana*  
Parmigiana di melanzane e zucchine, servita con coulis di pomodoro Pachino

### Buffet dei dessert

Mousse al cioccolato  
Tiramisù al caffè  
Bavarese ai frutti di bosco  
Panna cotta al caramello  
Bonet alla Langarola  
Crema di yogurt e lampone  
Crostata di frolla alla marmellata  
Spiedini di frutta