



LARANAROSSA RESTAURANT

L'Hotel vi offre una struttura in una posizione strategica, situata al centro del Canton Ticino, nelle vicinanze dell'uscita autostradale Bellinzona sud a 5 minuti da Bellinzona, a 15 da Lugano e a 20 da Locarno.

La ristorazione è per noi una tradizione e un fiore all'occhiello, la nostra brigata è sempre pronta a raccogliere qualsiasi sfida, ogni giorno proponiamo una svariata gamma di suggerimenti gastronomici.

Non mancano le rassegne di stagione e le specialità tipiche del territorio, siamo in grado di organizzare aperitivi e banchetti da 10 a 100 persone.

Sale a disposizione per matrimoni, battesimi e compleanni o qualsiasi altro tipo di evento come pranzi e cene aziendali, serate a tema, etc.

Disponiamo di camere con tutti i confort: dotate di doccia, wc, aria condizionata e tv.

L'accesso a internet e l'area Wireless sono inclusi nel prezzo delle camere, così come il parcheggio privato.

Siamo in grado di ospitare grandi gruppi, famiglie o persone singole garantendo sempre e comunque la massima qualità.

Facciamo inoltre della cordialità il nostro obiettivo quotidiano.

La famiglia Rana e il suo staff

Sono a vostra disposizione per maggiori informazioni e per ricevere un'offerta dettagliata

non esitate a contattarci

Info@hotelmorobbia.ch

Tel. 091 8573271



INSTAGRAM **LARANAROSSARESTAURANT**

Proposte Menu Banchetti o Eventi Aziendali

Carne

Proposta Uno

*Risotto Carnaroli alla Parmigiana
Guancette di Suino, Brasate al Merlot
Accompagnate con Tortino di Polenta
Crostatina alle Mele*

Chf. 49.- pp

Proposta Due

*Assortimento di Salumi Svizzeri e Italiani con Bocconcini di Focaccia
Arrosto di Vitello Cotto a Bassa Temperatura in Salsa e Patate Arrosto
Sorbetto Uva Americana e Grappa*

Chf. 69.-pp

Proposta Tre

*Gocce di Patate con Crema al Gorgonzola e Noci
Brasato di Manzo Svizzero Marinato al Merlot con Pure di Patate
Millefoglie
Una fragrante e caramellata pasta sfoglia al burro unita all'eccellenza della crema pasticcera*

Chf. 55.-pp

LA RANAROSSA

Restaurant



LARANAROSSA
RESTAURANT

Proposta Quattro

Risotto Carnaroli al Nebbiolo con Fonduta di Formaggio

Ossobuco di Suino con Gremolata di Verdure

Tiramisù Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

Chf. 62.-pp

Proposta Cinque

Risotto Carnaroli con Luganighetta e Formaggella

bagnato con Merlot del Ticino

Arrosto di Suino al Pepe della Valle Maggia con Patate Gratin

Crostata Crema Catalane e Pesche

Chf. 65.- pp

Proposta Sei

Carpaccio di manzo Svizzero su letto di rucola e scaglie di Grana Padano

Filetto di Manzo al pepe verde con patate e verdure croccanti

Torta delle Nonna

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.

Chf. 79.- pp

LA RANAROSSA

Restaurant



Menu vegetariano

Misticanza di verdure con bocconcini di Camembert

Lasagnetta vegetariana

Tartare di Verdure con fonduta di formaggio

Gelato al Limone

Chf. 45.- pp

LA RANAROSSA

Restaurant



LARANAROSSA
RESTAURANT

Proposte Menu Banchetti o Eventi Aziendali

Pesce

Proposta Uno

Polipo in Insalata

con Patate Olive Taggiasche Pomodorini e Sedano

Risotto Carnaroli alla Pescatora

Filetto di Salmone agli Agrumi e Salsa Ponzu

Sorbetto al Limone e Vodka

Chf. 79.- pp

Proposta Due

Sauté di Cozze con Crostini di Pane

Pasta Riserva Molisana di Grano Duro Paccheri alla Messinese

Pomodorini Uvetta Sultanina Pinoli Olive Taggiasche

Tiramisù

Crema al Mascarpone e Savoiaardi Inzuppati al Caffè.

Chf. 55.-pp

Proposta Tre

Tagliolino al Nero di Seppia con Burro D'Astice e Amaretti di Saronno

Filetto Orata alla Mediterranea Con Patate al Vapore

Crostata alle Mele

Chf. 65.-pp

LA RANAROSSA

Restaurant



LARANAROSSA
RESTAURANT

Proposta Quattro

Tartare di Gambero Limone Lime Arancio Salsa Ponzu

Raviolo Nero Ripieno Capesante ed Erba Cipollina su Crema allo Zafferano

Ispirazione al Mandarino

Base di Biscotto al Cioccolato e una Deliziosa Crema al Mandarino

Chf. 68.-pp

Proposta Cinque

Carpaccio Di Pesce Spada con Frutti Busco

Tagliatelle Fresche in Crema di Funghi Porcini

e Code di Gamberi

Trancio di Tonno al Pistacchio in Salsa Agrodolce e Verdure

Chocolate Trilogy

Cioccolato Amaro, Bianco e al Latte, con Pan di Spagna al Cacao

Chf. 85.- pp

Proposta Sei

Tartare di Salmone Agli Agrume

Linguine Astice Gamberi e Tartufo Nero

Filetto di Ricciola In Crosta di Pasta Sfoglia e Spinaci

Tiramisù al Limoncello

Crema al Limoncello e Mascarpone con Savoiard, decorato con Granella di Pan di Spagna e Salsa al Limone

Chf. 98.- pp

LA RANAROSSA

Restaurant

