



La Casa di giorno

Care e cari ospiti che piacere avervi a pranzo alla Casa n6!

Ogni giorno, dalle 12:00 alle 17:00, vi serviamo i nostri classici e anche delle sorprese fuori menu. Nell'attesa che le nostre pietanze fresche vengano preparate con adeguati tempi di cottura, concedetevi un'esperienza di piacere in più: un aperitivo, un tagliere da condividere, una selezione di antipasti.

Preferite la formula business lunch? Dal lunedì al venerdì (esclusi i festivi), vi viziamo anche a pranzo con un'offerta completa, dall'acqua al caffè.

Non riuscite a scegliere tra le nostre tante pietanze? Non preoccupatevi, ordinate pure tutto ciò che vi ispira, e se aveste degli avanzi, siamo contenti di confezionarvi con cura per portarli a casa vostra. Anche la nostra carta vini è disponibile da asporto con il 20% di sconto.

Alcune delle nostre pietanze sono stagionali e dunque non disponibili tutto l'anno, saremo felici di informarvi sulle proposte del giorno e sulle nostre rassegne gastronomiche.

Avete già cenato a La Casa n6?

Fatevi un regalo, l'atmosfera alla sera al bistrot è ancora più magica, prenotate la vostra esperienza per viverla al meglio. Scegliete il vostro tavolo preferito e godetevi sia la vista lago sia la cucina a vista incorniciata da una vetrata per ammirare il lavoro della nostra brigata.

IL BUSINESS LUNCH A LA CASA N6

Dal lunedì al venerdì, solo a pranzo, esclusi i festivi, potete approfittare della nostra formula business lunch a **39 a persona**:

Parmigiana di melanzane, Lasagne emiliane o Tagliolini freschi al pomodoro o ragù
Acqua naturale o frizzante da 0.5l
Un caffè liscio o macchiato



ANTIPASTI

Tagliere di salumi nostrani **39**

12. 7

Focaccia calda con prosciutto crudo grigionese e burrata **35**

1. 7. 12

Polenta di Mulino di Maroggia **29**

con mousse di büscion di capra della fattoria del Faggio e miele ticinese

7

Lumache alla Bourguignonne con focaccina morbida aromatizzata (6 pezzi) **28**

1. 7

PRIMI

La Pasta de La Casa n6 **42 / persona**

Pasta fresca "Alla Bianco" con estratto di pomodoro, olio extravergine e basilico
(minimo 2 persone)

1. 3. 6. 9. 10. 13

Risotto all'oro rosso svizzero **35/persona**

Risotto dei Terreni della Maggia con zafferano di produzione elvetica mantecato
con burro del caseificio del Gottardo
(minimo 2 persone)

7. 9. 12

Lasagne emiliane **32**

con ragù di vitello e manzo

1. 3. 7. 9. 12

Tagliolini freschi 1. 3. 6. 10. 13

Al ragù (vitello e manzo) **32** 1. 3. 7. 9. 12

Al pomodoro **28** 1. 3. 9

Cacio e pepe **28** 1. 3. 7



SECONDI

Hamburger di Wagyu **54**

Carne di manzo Giapponese 150 gr con formagella dell'Alta Leventina, pancetta ticinese, pomodoro, insalata e ketchup al cavolo viola con spiedino di patate

1. 3. 7. 12

Tartare di manzo Premium Swiss **49**

120 gr tagliata al coltello condita a piacere con tuorlo d'uovo, senape, acciughe, tabasco, cetriolini, scalogno e capperi.

Accompagnata con pane croccante, burro del Caseificio del Gottardo aromatizzato e spiedino di patate

1. 3. 4. 7. 10. 12

Cordon Bleu **49**

di vitello svizzero con prosciutto cotto ticinese e formaggiella della Valle di Blenio, con spiedini di patate croccanti e verdure di stagione

7. 3

Polpette di manzo **39**

con sugo al pomodoro e spuma di patate

1. 3. 7. 9

L'ORTO de La Casa n6 (vegetariano, su richiesta vegano)

Parmigiana di melanzane **35**

grigliate con coulis di datterino giallo e stracciatella

1. 7. 9

Fiori di zucca gratinati **35**

con ripieno di ricotta ticinese su crema di zucchine, profumati alla menta e limone

7

Coppia di bruschette ai 3 pomodori e basilico **14**

1

DESSERT

Tiramisù **14** 1. 3. 6. 7. 8. 10

Cheesecake **12** 1. 3. 7

Crème brûlée al Grand Marnier **12** 3. 7. 12



IL BUSINESS LUNCH A LA CASA N6

Dal lunedì al venerdì, solo **a pranzo**, esclusi i festivi, potete approfittare della nostra formula business lunch a **39 a persona**:

Parmigiana di melanzane

Lasagne emiliane

o Tagliolini freschi al pomodoro

o ragù

Acqua naturale o frizzante da 0.5l

Un caffè liscio o macchiato



La Casa di sera

Care e Cari ospiti

Tutte le sere, a partire dalle 17:00, il bistrot si illumina e vi accoglie in un ambiente intimo e curato con delle proposte da vivere e condividere a partire da 3 portate ciascuno.

Vi siete già immersi nell'atmosfera magica del nostro ristorante al calare della sera?

Il nostro ristorante è un piccolo gioiello affacciato sul Ceresio, dove la tradizione degli ingredienti sposa la modernità delle preparazioni con un'offerta stagionale che rispetta e valorizza il territorio del Canton Ticino e incontra il gusto anche dei palati più esigenti.

Pochi tavoli, tanta atmosfera, nessuna fretta. Gustate con calma le nostre pietanze, sorseggiate i nostri vini in abbinamento o un cocktail, perché no, e se avete degli avanzi, nessun problema, ve li confezioniamo con cura per gustare anche a casa vostra le bontà della Casa n.6.

Dalle 18:00 proponiamo una carta dedicata con la possibilità di comporsi il proprio menù.

Menù 3 portate 86

un antipasto, un primo, un dessert

Menù 3 portate 96

un antipasto, un secondo, un dessert

Menù 4 portate 106

due antipasti, un primo o un secondo, un dessert

Menù 5 portate 116

due antipasti, un primo, un secondo, un dessert

Proponiamo materie prime di ottima qualità, cerchiamo costantemente i migliori prodotti sul mercato e continua anche la nostra selezione di vini con storie incredibili che chiedono di essere raccontate. Cerchiamo piccole realtà, dove il produttore si distingue per la territorialità, l'attaccamento alla sua etichetta e processi di vinificazione sempre più sostenibili. Esclusività ed equilibrio, per vini che possano essere scelti per primi e a cui abbinare in seguito in tutta semplicità i piatti della Casa. Più bollicine, più vitigni autoctoni, più vini naturali.

Accompagniamo con gioia i nostri ospiti nel mondo enologico, tornate a trovarci regolarmente per scoprire di volta in volta la nostra carta dei vini oltre che le nostre pietanze, non ve ne pentirete.

Con piacere vi consigliamo per comporre il vostro menù ideale, segnalateci le vostre preferenze ed eventuali allergie.

Siamo anche a disposizione per eventi speciali, su misura per voi.

Vi aspettiamo a Casa.



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO RISTORANTE POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti il glutine**
- 2. Crostacei**
- 3. Uova**
- 4. Pesce**
- 5. Arachidi**
- 6. Soia**
- 7. Latte**
- 8. Frutta guscio**
- 9. Sedano**
- 10. Senape**
- 11. Sesamo**
- 12. Solfiti anidrite solforosa**
- 13. lupini**
- 14. Molluschi**

IL PERSONALE DI SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI DELUCIDAZIONE O CHIARIMENTO

I nostri prodotti alimentari (carne, latticini e derivati) sono provenienti da paesi dell'UE, Svizzera e Australia.

I prodotti ittici sono di provenienza dal Mar Mediterraneo e Oceano Atlantico; i gamberi anche dal Vietnam.

I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza.

Google



*Valutaci su Google
Seguici sui social
Condividi la tua esperienza*

lacasan6.com

