

Menu 1° Agosto 2018

Come aperitivo / zum Aperitif

Coppa di TI CORTA "Blanc de blanc" Gianfrancesco Chiesa	12.--
Prosecco con Aperol "spritiz"	12.--
Coppa di Champagne	14.--

Vini bianchi	0.75L	1.5L
Les Terrasses, Fendant aoc	44	
"100" anni Merlot Bianco doc, Cantina Cagi	49	
Prima Goccia, igt Svizzera, Chiodi Ascona	64	128
Crudèll, igt Svizzera, Azienda Mondò	62	
Rovio Chardonnay doc, Gianfranco Chiesa	64	
Roche Ronde, St. Saphorin aoc Chasselas J. & P. Testuz	49	
T-Bianco Dolomiti IGT	48	
Vini rossi	7/10	1.5 l
Merlot "Castanar" doc, Roberto Ferrari, Stabio	64	136
Merlot "Sinfonia", barrique doc, Chiericati Vini,	84	162
Ronco dei Ciliegi, Rosso del Ticino doc Azienda Mondò	86	172
Merlot "Castanar riserva" doc, Roberto Ferrari, Stabio	120	
Sottobosco, Rosso del Ticino doc, M. Perler	88	176
Barbera d'Asti doc, Tenuta Tenaglia Piemonte	72	
Barolo Batasiolo, Riserva doc	78	
Ai Suma, Barbera d'Asti docg	135	270

Tris di pesce

Tataki di tonno, ricciola affumicata, salmone marinato Guacamole, rapanelli, rafano, cetrioli

Dreierlei vom Fisch

Thunfischtataki, geräucherte Bernsteinmakrele, mariniertes Lachs
Avocadocreme, Radieschen, Meerrettichmousse, Gurken



Lasagnetta ai gallinacci e zucchine con ricotta vaccina e timo

Tessiner Lasagne mit Pfifferlinge und Zucchetti
Alp Ricotta mit Thymian



Filetto di manzo svizzero "alla parmigiana"

Crema di melanzane e spuma di burrata Confit di pomodorini e patate spadellate

Schweizer Rindsfilet mit Auberginenmousse
Burrataschaum und konfierte Tomaten
Sautierte Kartoffeln und Parmesanwaffel



Terrina al mango e pistacchio

Composta di frutta esotica e sorbetto all'anguria

Mango und Pistazien Terrine mit exotischem Früchtekompott
Wassermelonensorbet



Menu completo / Menu mit 4 Gängen CHF 92.--

