

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Trota bianca affumicata con cubetti di barbabietola marinata

Meringhetta al rafano e gelée di cerfoglio

Slightly smoked white trout fillet with beetroot cubes

Horseradish meringue and chervil jelly

oppure/oder

Risotto carnaroli mantecato all' erbe del nostro giardino

Animelle saltati al burro nocciola

Green herb risotto sautéed with sweetbreads in nut butter



Tagliata di vitello al pepe della valle Maggia

Salsa al Taleggio e patate fondenti

Sliced veal on sautéed asparagus with Valle Maggia pepper

Taleggio sauce and fondant potatoes

oppure/oder

Rombo chiodato su crema di cozze e panissa ligure

Verdurine e ceci

Turbot tranche on clam broth with vegetables

Deep fried chickpea sticks



Panna cotta al pepe Sichuan con fragole al vino rosso

Panna cotta with Sichuan pepper and strawberries marinated in red wine

3 portate / 3 Gänge CHF 68

4 portate / 4 Gänge CHF 84

Per iniziare / starters



Insalata di puntarelle e misticanza con scaglie di pecorino e crema di cannellini 18
Asparagus chicory, salad leaves, pecorino cheese and white bean cream



Büscion di capra con rabarbaro e pepe della valle Maggia 21
Pinoli tostati e crostini di pane al basilico
Goat cheese with rhubarb and Valle Maggia pepper
Roasted pine nuts and sautéed bread croutons with basil

Tartare di manzo con insalatina di mela verde e sedano 26
Pane croccante al seme di lino fatto in casa
Beef tartar with small salad of green apple and celery
Homemade crispbread with flaxseed



Crema di asparagi al latte di mandorle 14
Green asparagus soup with almond cream

Trota bianca affumicata con cubetti di barbabietola marinata 24
Meringhetta al raffano e gelée di cerfoglio
Slightly smoked white trout fillet with beetroot cubes
Horseradish meringue and chervil jelly

Le nostre paste / our pasta

	<i>Gnocchetti di patate profumati all'aglio orsino</i>	<i>1/2</i>	<i>24</i>
	<i>Guazzetto di vongole, pomodori e lamelle di bottarga</i>		<i>36</i>
	<i>Homemade potato gnocchi with ramson on clam broth with tomatoes and bottarga</i>		
	<i>Linguine integrali di Gragnano alle verdure con salsa alla curcuma</i>	<i>1/2</i>	<i>21</i>
	<i>Italian pasta with vegetable strips and turmeric sauce</i>		<i>27</i>
	<i>Risotto carnaroli mantecato con erbe del nostro giardino</i>	<i>1/2</i>	<i>24</i>
	<i>Animelle saltate al burro nocciola</i>		<i>32</i>
	<i>Green herb risotto sautéed with sweetbreads in nut butter</i>		
	<i>Farfalle con crema di broccoli e acciughe</i>	<i>1/2</i>	<i>21</i>
	<i>Scamorza affumicata e crumble di pane al limone</i>		<i>28</i>
	<i>Italian pasta with broccoli and anchovy cream Bread crumbs with lime flavor</i>		

Le nostre carni / our meat

- Pancia di maiale cotta a bassa temperatura per 36 ore*** **38**
Crema di mais con dadini di sanguinaccio
Cipolla borettana in agro e patate fritte
36 hours of low-pork belly
Ticino corn cream and sausage dices, borettana onions and french fries
- Tagliata di vitello con ragù di asparagi verdi, pepe della valle Maggia*** **48**
Salsa al taleggio e patate fondenti
Sliced veal on sautéed asparagus with Valle Maggia pepper
Taleggio sauce and fondant potatoes
- Suprema di faraona ripiena ai cantucci e foie gras*** **42**
Purea di patate tartufate e verdure
Guinea fowl breast filled with cantucci and goose liver
Mashed potatoes with truffles and vegetables
- Duetto di agnello, sella cotta rosa e pralina fritta dalla spalla*** **46**
Jus all'anice stellato e risotto ai piselli e menta
Two kinds of lamb with saddle of lamb and fried praline from the shoulder
Cumin seed sauce and risotto with peas and mint
- Per i nostri clienti più fedeli serviamo su riservazione "GROSSES PIECES"*** **p.d.g**
With pleasure we can serve upon reservation large pieces of meat

I nostri pesci / our fish

<i>Lucioperca scottato su passata di asparagi alla farina bona Riso bianco e verdure</i>	38
<i>Pike-perch fillet on asparagus puree with Ticino corn flour, white rice and vegetables</i>	
<i>Trancio rombo chiodato su crema di cozze e panissa ligure Verdurine e ceci</i>	44
<i>Turbot tranche on clam broth with vegetables Deep fried chickpea sticks</i>	
<i>Tentacoli di polipo grigliati con patate schiacciate Profumate con scorza di arance salsa al prezzemolo</i>	42
<i>Grilled squid with potato mash and orange zest and parsley sauce</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	p.d.g
<i>Fresh fish depending on the daily offer</i>	

Piatti vegetariani / vegetarian

<i>Asparagi verdi al Parmigiano Reggiano con patate novelle</i>	250 g. 28
<i>Green asparagus with parmesan and new potatoes</i>	400 g. 36



Il dolce finale / something sweet

<i>Tortino al cioccolato caldo con sorbetto al lampone</i> <i>Lukewarm chocolate cake with raspberry sorbet</i>	16
<i>Semifreddo alla farina bona in manto di frollini</i> <i>Passatina di mele alla fava tonka</i> <i>Parfait of roasted corn flour with crunchy coating</i> <i>Pink Lady apple mousse with tonka bean</i>	15
<i>Panna cotta al pepe Sichuan con fragole al vino rosso</i> <i>Panna cotta with Sichuan pepper and strawberries marinated in red wine</i>	15
<i>Composizione alla frutta esotica con sorbetto al frutto della passione</i> <i>Infusione alle erbe e spezie</i> <i>Selection of exotic fruits with passion fruit sorbet</i> <i>Infusion of herbs and spices</i>	14
<i>Formaggi Ticinesi e Italiani</i> <i>Ticino & italian cheese selection</i>	16
<i>Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:</i> <i>With the dessert we recommend a glass of:</i>	
<i>Moscato d'Asti docg Sorì Ruchin</i> <i>Moscato - Monchiero Carbone-Piemonte</i>	8