

“I farfai del me
stomic iè al ragù”



FANTASIE DI CASA

Salmone (Swiss Lachs) mi-cuit con caviale,
mirtilli e maionese al lemongrass

CHF 26.-

“Trilogia di patate”; gnocchi allo zafferano,
spuma di patata dolce e polvere di patata viola

CHF 22.-

Fantasia dello chef

Duo di piccione, topinambur,
indivia belga scottata, coulis al melograno
e finocchietto selvatico

CHF 44.-

Fantasia della pasticceria

Tartelletta al the matcha
con duetto di cioccolato e polvere d'oro

CHF 12.-

Menu completo CHF 98.-



*“La cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte!”*

Gualtiero Marchesi

U M I L T À R I V I S I T A T A

Pappa al pomodoro con olio al basilico

CHF 16.-

Risotto cremoso con trippa
e peperoni marinati

CHF 19.-

Fish&Chips di rombo

CHF 42.-

oppure

Polpettine di carne su crema di cavolfiore
e croccante di zucchine

CHF 38.-

Tortino allo yogurt e carote

CHF 12.-

Menu completo CHF 84.-



La pappa al pomodoro è un piatto “povero” della cucina toscana, nato come maniera per riutilizzare il pane raffermo. Nonostante i suoi ingredienti di origine umile , grazie al tocco dei nostri chefs, la pappa al pomodoro diventa un piatto squisito .

“La semplicità è la massima raffinatezza.”

Leonardo Da Vinci

*Cosa fai per arrotondare?
Mangio.*

Carpaccio di bieta rossa, semifreddo
al mascarpone e bergamotto candito

CHF 16.-

Tagliolino all'aglio orsino, cime di rapa
e favette croccanti

CHF 21.-

Asparagi all'avena con salsa olandese
fredda al curry e patè di avocado

CHF 34.-

Lemon Pie con terra al cacao
e polvere di liquirizia

CHF 12.-

Menu completo CHF 78.-

DALL'ORTO



AL PIATTO





Persico di lago in carpione
con le sue verdure

CHF 21.-

Linguine all'astice

CHF 38.-

Branzino al sale con salsa
mediterranea, patate e verdure

CHF 55.- a persona / minimo 2 persone

Tartare di manzo al coltello servita
al tavolo con patate fiammifero

CHF 48.-

Orecchia d'elefante con rucola
e pomodorini confit

CHF 48.- a persona / minimo 2 persone

Tortino al cioccolato
con cuore fondente

CHF 12.-

*Sono stato a dieta per due settimane,
e l'unica cosa che ho perso sono
quattordici giorni!*

*Siamo alla frutta,
per fortuna dopo
arriva il dolce!*



Tartelletta al the matcha e duetto
di cioccolato con polvere d'oro

CHF12.-

Tortino allo yogurt e carote

CHF12.-

Lemon Pie con terra al cacao
e polvere di liquirizia

CHF12.-



Tortino al cioccolato con cuore fondente

CHF12.-

FANTASIE DI CASA

Con questo menu abbiamo voluto valorizzare prodotti e produttori del territorio. Queste attenzioni sono il punto di partenza di un'esperienza che dalla gastronomia, si amplia a quanto la regione sa offrire in molti ambiti. Utilizzare ingredienti a Km 0 rappresenta per noi cuochi una sfida che ci spinge a selezionare ingredienti di ottima qualità, con un occhio alla sostenibilità ambientale.

UMILTÀ RIVISITATA

Questo menu vuole sottolineare l'importanza del cibo, e valorizzare ingredienti spesso sottovalutati e ignorati. Materie prime cosiddette "povere", danno vita a piatti deliziosi e sorprendenti quando vengono preparati con passione e sapienza da cuochi che li sanno valorizzare come meritano.

FILOSOFIA

DALL'ORTO AL PIATTO

Molte sono le persone che per svariate ragioni optano per una dieta vegetariana. Apparentemente, questa scelta implica rinunce, mentre in realtà spalanca un mondo di occasioni, sorprese e prelibatezze.

MENU CLASSICI

Dalla notte dei tempi, gli esseri umani si tramandano di generazione in generazione ogni forma di conoscenza, arte culinaria compresa. Nel nostro menu dei classici trovate parte di questo patrimonio "rubato" a chi ci ha preceduto sul territorio e coniugato con le nostre esperienze personali e la nostra passione.