

M E N U
L A T U R E T A



FANTASIE DI CASA

Crudo di vitello, uovo di quaglia, grano arso
mostarda di kiwi e senape in grani

CHF 28.-

Bottoni alla farina Bona
ripieni di salsiccia ticinese e ricotta
erbette ripassate e fonduta di Piora

CHF 28.-

Fantasia dello chef

Triglia di scoglio, asparagi, patate e nocciole
melanzana e brodo leggero di vitello

CHF 48.-

Fantasia della pasticceria

Mousse di yogurt e lime
spugna ghiacciata al limone
mandorle sabbiate e coulis di fragole

CHF 12.-

Menu completo CHF 108.-



U M I L T À R I V I S I T A T A

Polpette di branzino e timo, gel al limone
sformato di carota e curcuma

CHF 24.-

Gnocchetti di pane
ragù di polpo al vino rosso
la sua maionese e carciofi fritti

CHF 27.-

Merluzzo Royal bruciato
polvere di curry, spuma agli asparagi
e chips di riso blu

CHF 44.-

oppure

Scottona di manzo svizzera
mantecato di sedano rapa e vaniglia
pavé di patate e cime di rapa

CHF 44.-

Namelaka alla vaniglia, mango
salsa al cioccolato e terra di cacao

CHF 12.-

Menu completo CHF 92.-



D A L L ' O R T O
A L P I A T T O

Cavolfiore piastrato e la sua crema
carotina baby e tartufo nero

CHF 19.-

Risottino ai broccoli
maionese all'aglio nero e spugnone

CHF 24.-

Asparagi verdi, crema di patate novelle
chutney di scalogno e mantecato di bietta rossa

CHF 32.-

Tortino al cioccolato con cuore fondente
pere, liquirizia e spugna al caffè

CHF 12.-

Menu completo CHF 80.-



I N O S T R I C L A S S I C I

Mezze maniche alla carbonara

CHF 24.-

Linguine all'astice

CHF 38.-

Pescato del giorno

Prezzo in base a ciò che viene offerto

Tartare di manzo al coltello servita
al tavolo con misticanza

CHF 48.-

Cotoletta di vitello alla milanese
con rucola e pomodorini confit

CHF 52.-

Crêpes Suzette flambé "Tureta"

CHF 28.-

Tris di formaggi con le sue guarnizioni

CHF 18.-



D O L C I S O R P R E S E

Mousse di yogurt e lime
spugna ghiacciata al limone
mandorle sabbiate e coulis di fragole

CHF 12.-

Namelaka alla vaniglia, mango
salsa al cioccolato e terra di cacao

CHF 12.-

Tortino al cioccolato con cuore fondente
pere, liquirizia e spugna al caffè

CHF 12.-

Crêpes Suzette flambé "Tureta"

CHF 28.-

Tris di formaggi con le sue guarnizioni

CHF 18.-

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.