

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



Mantecato di luccio perca all'olio di semi d'uva
con chips di polenta ticinese e "funghi ortica" gialli

CHF 26.-

Cavatelli di farina Bona con crudo di salsiccia
del mendrisiotto e mantecato alla bieta da costa

CHF 27.-

Fantasia dello chef

Filetto di vitello rosa con cannellini e mela
lattughino romano scottato e patata fondente

CHF 52.-

Fantasia della pasticceria

La nostra variante della specialità ticinese
"Torta di Pane"

CHF 12.-

Menu completo CHF 110.-

FANTASIA
ED



Trippa in umido con roast-beef di bisonte e tuorlo fritto

CHF 28.-

Il nostro plin ripieno di alici, finocchietto e coriandolo
con duo di scarola e chips di patata viola

CHF 26.-

Mosaico di merluzzo con la sua pelle croccante
cipolla bruciata, porro fondente
e crema di carote e zenzero

CHF 44.-

oppure

Lombata d'agnello alle erbe con il suo jus
pesto di zucchine, olive taggiasche
e patate novelle al timo

CHF 45.-

Semisfera di pesca con cioccolato bianco e pistacchio
gelato alla liquiriza e guazzetto di anguria e pepe sichuan

CHF 12.-

Menu completo CHF 98.-

U
R
I
V
I
S
I
T
A
T
A
A



Gaspacho di anguria e fragole
con burrata e crumble di olive nere

CHF 21.-

Risottino al prosecco e champignon
con lampone disidratato

CHF 24.-

Scaloppa di tofu in crosta fatta in casa
veli di cipolla caramellata, mantecato di patata
peperoni marinati e salsa tzatziki

CHF 28.-

Tortino al cioccolato con cuore fondente
albicocche tostate e gelato al fior di panna

CHF 12.-

Menu completo CHF 82.-

D
A
L
L
'
O
R
T
O

A
L
P
I
A
T
T
O



Bucatini alla gricia

CHF 26.-

Paccheri all'astice

CHF 41.-

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.-

I
C
L
A
S
S
I
C
I

La nostra variante della specialità ticinese
"Torta di Pane "

CHF 12.-

Semisfera di pesca con cioccolato bianco
e pistacchio, gelato alla liquiriza
guazzetto di anguria e pepe sichuan

CHF 12.-

Tortino al cioccolato con cuore fondente
albicocche tostate e gelato al fior di panna

CHF 12.-

Crêpes Suzette flambé "Tureta"

CHF 28.-

Tris di formaggi con le sue guarnizioni

CHF 18.-

— E
S
C
E
L
R
P
O
R
O
S
S



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.