

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  
"Spampezia"

CHF 12.-

*Menu completo CHF 110.-*

FANTASIA  
ED



À  
T  
T  
A  
S  
I  
T  
À  
D  
R  
I  
V  
I  
S  
I  
T  
À  
D  
R  
I  
V  
I  
S  
I  
T  
À

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.-*

\*\*\*

Semisfera di cheesecake con frutti rossi  
e terra di cacao

*CHF 12.-*

*Menu completo CHF 98.-*



Crema di zucca mantovana  
con uovo in camicia e crumble di castagne

*CHF 24.-*

\*\*\*

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  
cachi, vaniglia, crumble alle mandorle  
e gelato al fior di panna

*CHF 12.-*

*Menu completo CHF 86.-*

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



Bucatini alla carbonara

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.-

**Sella di capriolo alla "Baden-Baden"**

Solo su riservazione almeno due giorni prima  
e minimo per 2 persone

CHF 68.- a persona con ripasso CHF 82.-

Crêpes Suzette flambé "Tureta"

CHF 28.-

Tris di formaggi con le sue guarnizioni

CHF 18.-

--- ---  
R C  
--- ---  
S T  
S S  
--- ---  
N A S  
--- ---  
C C



Capriolo scottato con cavolo rosso  
veli di bruxelles e spätzli ai porri

*CHF 26.-*

\*\*\*

Pappardelle di kamut con ragù di cinghiale  
Castelmagno e timo

*CHF 28.-*

\*\*\*

Salmi di cervo con polenta rossa  
zucca scottata e funghi porcini

*CHF 52.-*

\*\*\*

Muffin alle castagne con pere caramellate  
e salsa al cioccolato

*CHF 12.-*

*Menu completo CHF 109.-*

A A

V Z

L T

E G

S G



La nostra variante della specialità ticinese  
"Spampezia"

CHF 12.-

Semisfera di cheesecake con frutti rossi  
e terra di cacao

CHF 12.-

Tortino al cioccolato con cuore fondente  
cachi, vaniglia, crumble alle mandorle  
e gelato al fior di panna

CHF 12.-

Muffin alle castagne con pere caramellate  
e salsa al cioccolato

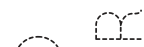
CHF 12.-

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.*