

Antipasti & Zuppe - Vorspeisen & Suppen

Sottobosco 17

Bruschetta di focaccia, carne secca di manzo (CH), fichi caramellati, crema di zucca e gel ai porcini
Focaccia-Bruschetta mit Carne Secca vom Rind, karamellisierten Feigen, Kürbiscreme und Steinpilz-Gel

Giardino Vegano 17

Crema di ceci con pomodori confit, cavolo piuma croccante & arance caramellate Ψ Ω
Kichererbsencreme mit Confierte Cherry-Tomaten, knuspriger Grünkohl & karamellisierte Orangen

Foie Gras 27

Terrina di Foie Gras (Francia) in manto di miglio e quinoa, coulis al mango e brioche tiepida Ω Ψ
Gänseleber-Terrine im Hirse-Quinoa-Mantel mit Mango-Coulis und lauwarmen Brioche

Rio 21

Salmone (Nor) marinato alla caipirinha, crème fraîche “zafferano e nero di seppia”, cetrioli allo zenzero
Lachs (Nor) mit Caipirinha mariniert, “Safran und Seppiatinte” - Crème fraîche, Gurken mit Ingwer

Boletus 14

Crema ai funghi porcini, crostini al timo e spuma di latte
Steinpilzcremesuppe mit Thymian-Croûtons und Milchschaum

Paste & Risotti - Teigwaren & Risotto

Baccaccio 19 / 26

Ravioli allo stracotto di cervo, salsa ai funghi gallinacci e pepe nero aromatizzato in Valle Maggia

Ravioli gefüllt mit geschmortem Hirschfleisch, Pfifferling-Sauce und Valle Maggia Pfeffer

Nostrane 18 / 24

Casarecce al sugo e salsiccia nostrana ⚡

Casarecce mit Tessiner Salsiccia-Sauce

Fiori d'Arborio:

Rouge 18 / 25

Risotto al pesto rosso con *crudité* di zucchine, olive disidratate & chips al Parmigiano ♣ ⚡

Risotto mit rotem Pesto, Zucchini *crudité*, getrocknete Oliven & Parmesan-Chips

Jack - o' 21 / 28

Risotto alla zucca violina, Capesante (Oceano Pacifico) c germogli di mare ⚡

Risotto von Butternut-Kürbis, Jakobsmuscheln und Meeressprossen

♣ Vegetariano / Vegetarier - ♯ Vegano / Vegan - ⚡ Senza glutine / Glutenfrei - ⚡ Senza lattosio / Laktosefrei

] prezzi sono in CHF – IVA 7.7% compresa. Alle Preise sind in CHF – 7.7% MwSt. inbegriffen.

Suite

Orientali


38

Gamberoni (Viet) al green Curry thailandese con riso selvatico e Bok Choy 

Orientalische Riesengarnelen mit grünem Thai-Curry, Wildreis und Bok Choy

Namaycush

37


Filetto di salmerino (Lago/ ISL) con quinoa rossa all'olio & limone, salicornia & burro al rosè 

Filet vom Saibling (See/ ISL), rote Quinoa mit Öl & Zitrone, Queller und Rosè "Osè" – Butter

Anas




39

Petto d'anatra (Polonia) con salsa al cioccolato e Porto, coste croccanti e couscous alla melassa di miele 

Entenbrust mit Schokoladen-Portwein-Sauce, knusprigem Krautstiel und Couscous mit Honigmelasse

Pork Belly

38

Pancetta croccante di maiale (CH), jus al Calvados, patate "Tripla cottura" & primizie dell'orto 

Knuspriger Schweinebauch (CH), Calvados-Jus, Kartoffeln "Tripla cottura" & Saisongemüse



Silvester



43

Controfiletto di capriolo ticinese flambato al Gin con la sua cornice autunnale

Lendenstück vom Reh flambiert mit Gin, dazu herbstliche Beilagen und Saucen

Dessert

Black n' White

15

Brownie al caramello salato, gelato allo yogurt artigianale, crema al latte con infusione d'arancio
Gesalzenes Karamell-Brownie, hausgemachtes Jogurteis und Milchcreme mit Orangen-Infusion

Fragolino

9.5

Granita al Fragolino bianco



CHF 2.50 Andranno in beneficenza =)



Granité vom weissen Fragolino

Scrigna

14

Meringa alla crema di castagne, ganache al cioccolato fondente, croccante di mandorle e gel "rabarbaro-lamponi"
Meringue mit Kastaniencreme und dunkler Schokoladen-Ganache, Mandelkrokant mit Rhabarber-Himber-Gel

Caseus

17

Selezione di formaggi  

Käseteller

Allergie ed intolleranze: su richiesta, i nostri colleghi saranno lieti di informarla in merito agli allergeni contenuti nelle pietanze offerte; questo per la vostra tutela e per evitare l'insorgere di allergie e/o intolleranze.

Luca & Cristian Fabbro – “Fabbrothers”

 Vegetariano / Vegetarier -  Vegano / Vegan -  Senza glutine / Glutenfrei -  Senza lattosio / Laktosefrei

] prezzi sono in CHF – IVA 7.7% compresa. Alle Preise sind in CHF – 7.7% MwSt. inbegriffen.