



## À LA CARTE MENU

## A mano libera

Viaggio all'interno della mente creativa dello chef alla scoperta della sua filosofia attraverso accostamenti e consistenze tra il classico e l'innovazione.

*Freehand Journey within the creative mind of the chef to discover his philosophy through combinations and textures between classic and innovation.*

Menu a Cinque portate CHF 145

*Five courses menu CHF 145*

Menu a sette portate CHF 180

*Seven courses menu CHF 180*

Abbinamento con sei vini CHF 115

*Wine pairing with six wines CHF 115*

Abbinamento con otto vini CHF 145

*Wine pairing with eight wines CHF 145*

*La felicità è reale solo se condivisa*

*Happiness is only real if shared*

*Cit Chris McCandless*

Per rendere ancora piú unica questa esperienza, il menu è consigliato per tutto il tavolo

*To make this experience even more unique, the menu is recommended for the whole table*

## CAVIAR EXPERIENCE

Il caviale GU-BA è prodotto dalle uova di storioni siberiani allevati in Italia. Preparato con la tecnica "Malossol" che significa "con un pizzico di sale", il GU-BA è caratterizzato da un intenso aroma marino con note di nocciola e si contraddistingue per il suo colore scuro con riflessi ambrati.

Per rendere unica la vostra esperienza proponiamo in abbinamento:

Cialda croccante di tapioca al pomodoro

L'uovo

Blinis come un waffle

Patate e patate

Pasta in bianco al burro acido

Sorbetto al cetriolo, lime e vodka

*GU-BA caviar is produced from Siberian sturgeon eggs raised in Italy. Prepared with the "Malossol" technique which means "with a pinch of salt", the GU-BA is characterized by an intense marine aroma with notes of hazelnut and is characterized by its dark color with amber reflections.*

*To make your experience unique, we propose a combination:*

*Crunchy tapioca waffle with tomato sauce*

*The egg*

*Blinis like a waffle*

*Potatoes and potatoes*

*White pasta with sour butter*

*Cucumber sorbet, lime and vodka*

30 GR CHF 100.-

50 GR CHF 190.-

100 GR CHF 355.-

## ANTIPASTI / STARTERS

Terrina di foie gras profumato alla nocciola

Mela annurca e brioche tostata

*Foie gras terrine with hazelnuts*

*Annurca apple and toasted brioche*



CHF 39

Filetto di ricciola marinato al lime

insalatina di asparagi crudi e cotti, mousse di caprino fresco

*Amberjack fillet marinated in lime*

*salad of raw and cooked asparagus, fresh goat cheese mousse*



CHF 36

Trancetti di polpo scottati, raviolini di barbabietola alla mediterranea e  
lampone

*Seared octopus, raviolini filled with Mediterranean style beet and raspberry*



CHF 36

Battuta di fassona Piemontese

affumicata, carciofi, bagna cauda e santoreggia

*Battuta of smoked fassona beef, artichokes, bagna cauda and savory*



CHF 40

Il gambero rosso di porto s. spirito

la sua essenza in salsa cocktail e lattughino all'arancia e levistico

*The red prawn of Porto S.Spirito*

*its essence in cocktail sauce and lettuce with orange and lovage*



CHF 42

## PRIMI / FIRST COURSES

Ziti corti di gragnano  
busara di triglia, polvere di pomodoro confit e  
Katsuobushi di cipollotto

*Short ziti of Gragnano  
mullet busara, confit tomato powder and  
Katsuobushi of spring onion*



CHF 35

Gnudi di ricotta ticinese  
profumati all'aglio orsino, ragoût di chioccioline e tartufo bianchetto  
*Ricotta cheese Rolls stuffed with red tropea onion, almond curdled milk and  
fermented black garlic*



CHF 34

Tortelli di coda di vitello  
fonduta di grana padano allo zafferano e e animelle glassate  
*Homemade Tortelli pasta filled with veal tail, fondue of Grana Padano  
cheese, saffron and glazed sweetbread*



CHF 32

Risotto carnaroli riserva san Massimo  
taglietella di seppia, pepe rosa e piselli dal germoglio al frutto  
*Risotto Carnaroli reserve San Massimo tagliatelle of cuttlefish, pink pepper  
and peas from the bud to the fruit*



CHF 30

## SECONDI / SECOND COURSES

Il carbonaro australe al lime nero  
tutto il buono della zuccina e caviale  
*The southern carbonaro with black lime  
all the good of courgette and caviar*



CHF 58

Trancetto di rombo chiodato  
In crosta di quinoa soffiata, ragù di fave e nasturzio  
*Fillet of turbot  
In puffed quinoa crust, ragout of fava beans and nasturtium*



CHF 54

Noci di capesante scottate  
Soffice spuma di asparagi bianchi, insalatina di patate e tuorlo d'uovo  
marinato  
*Seared scallops  
Soft foam of white asparagus, potato salad and marinated egg yolk*



CHF 40

## SECONDI / SECOND COURSES

Filetto di Fassona Piemontese  
con radici alla brace e millefoglie di patate al timo

*Fassona Beef Filet*

*with grilled roots and millefeuille of potatoes with thyme*



CHF 60

La quaglia

Petto farcito con luganighetta ticinese e la sua coscetta all'amaranto

*The quail*

*Breast stuffed with Ticino luganighetta and its leg with amaranth*



CHF 62

Pluma di maiale iberico fondente,  
cremoso di patate affumicate nel suo guscio, porro al burro nocciola





















*Iberian pork pluma,*

*creamy smoked potato in its shell, leek with hazelnut butter*



CHF 58

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate.  
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions.

CONTIENE CONTAINS		PUO' CONTENERE TRACCE MAY CONTAIN TRACES	
1a	 <b>CEREALI, GLUTINE</b> CEREALS, GLUTEN	1b	 <b>CEREALI, GLUTINE</b> CEREALS, GLUTEN
2a	 <b>CROSTACEI</b> CRUSTACEA	2b	 <b>CROSTACEI</b> CRUSTACEA
3a	 <b>UOVA</b> EGGS	3b	 <b>UOVA</b> EGGS
4a	 <b>PESCE</b> FISH	4b	 <b>PESCE</b> FISH
5a	 <b>ARACHIDI</b> PEANUTS	5b	 <b>ARACHIDI</b> PEANUTS
6a	 <b>SOIA</b> SOY	6b	 <b>SOIA</b> SOY
7a	 <b>LATTE, LATTOSIO</b> MILK, LACTOSE	7b	 <b>LATTE, LATTOSIO</b> MILK, LACTOSE
8a	 <b>FRUTTA A GUSCIO, NOCI</b> TREE NUTS, NUTS	8b	 <b>FRUTTA A GUSCIO, NOCI</b> TREE NUTS, NUTS
9a	 <b>SEDANO</b> CELERY	9b	 <b>SEDANO</b> CELERY
10a	 <b>SENAPE</b> MUSTARD	10b	 <b>SENAPE</b> MUSTARD
11a	 <b>SESAMO</b> SESAME SEEDS	11b	 <b>SESAMO</b> SESAME SEEDS
12a	 <b>ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI*</b> SULFUR DIOXIDE, SULFITES*	12b	 <b>ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI*</b> SULFUR DIOXIDE, SULFITES*
13a	 <b>LUPINI</b> LUPINES	13b	 <b>LUPINI</b> LUPINES
14a	 <b>MOLLUSCHI</b> MOLLUSKS	14b	 <b>MOLLUSCHI</b> MOLLUSKS

\* (>10 mg/kg >10mg/l SO)

\* (>10 mg/kg >10mg/l SO)

Il personale è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.  
Staff are at your disposal for more information.