

## MENU DEGUSTAZIONE

Viaggio all'interno della mente creativa del nostro Chef, Diego della Schiava, alla scoperta della sua filosofia attraverso accostamenti e consistenze tra il classico e l'innovazione.

*Freehand journey within the creative mind of our Chef, Diego della Schiava, to discover his philosophy through combinations and textures between classic and innovation.*

### Menu Radici *sei portate*

Rilettura in chiave moderna di piatti che raccontano le radici della cucina popolare del territorio, fatta di prodotti, artigiani, contaminazioni e storia

---

*A modern reinterpretation of dishes which is a storytelling of the roots of the popular cuisine of this territory, made up of products, artisans, contaminations and history*

CHF 165

### Menu Ispirazioni *sette portate*

Ispirazione: intervento di uno spirito divino che, con azione soprannaturale, determina la volontà dell'uomo a pensare in un determinato modo, stimolandolo e guidandolo ad esprimersi con la parola o con le opere

---

*Inspiration: intervention of a divine spirit which, with supernatural action, determines man's will to think in a certain way, stimulating and guiding him to express himself with words or works*

CHF 195

*"La felicità è reale solo se condivisa"*

*"Happiness is only real if shared"*

*Cit Chris McCandless*

Per rendere ancora più 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*

## IL CAVIALE

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

## CAVIAR EXPERIENCE

*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 unique your experience, 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 1pp / 120 2pp

50 GR      CHF 190.

100 GR     CHF 355.

## ANTIPASTI / STARTERS

Torcione di foie gras alla nocciola.  
Agrumi, kaffir lime e brioche sfogliata.

*Hazelnut foie gras roll.  
Citrus, kaffir lime and puff pastry brioche.*  
CHF 40

Animella di vitello glassata,  
cavolfiore affumicato alla nocciola e frutti rossi  
*Glazed veal sweetbread,  
smoked hazelnut cauliflower and red fruits*  
CHF 35

Anatra marinata e affumicata.  
Barbabietola, latte di bufala e bottarga di tonno.  
*Marinated and smoked duck.  
Beetroot, buffalo milk and tuna bottarga*  
CHF 35

Filetto di branzino profumato al miso e pompelmo rosa,  
la sua tartare e salsa verde di lattuga di mare  
*Sea bass fillet flavored with miso sauce and pink grapefruit,  
its tartare and green sea lettuce sauce*  
CHF 36

PRIMI / *FIRST COURSES*

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo,  
scampi, latte al ginepro e rucola wasabi  
*Risotto Carnaroli S. Massimo Reserve,  
scampi, juniper milk and wasabi rocket*  
CHF 40

Spaghetti Benedetto Cavalieri, essenza di salmerino,  
la sua bottarga e lime nero  
*Benedetto Cavalieri's spaghetti, salmerino fish essence,  
its own bottarga and black lime*  
CHF 38

Gnocchetti di patate "Ratte", caviale,  
melassa al lime, rafano e levistico  
*"Ratte" potato dumplings, caviar,  
lime molasses, horseradish and lovage*  
CHF 42

Raviolo di coda di vitello gratinato,  
fonduta di parmigiano e zafferano ed il suo ristretto allo zenzero  
*Gratin veal tail ravioli,  
parmesan and saffron fondue and ginger reduction*  
CHF 39

SECONDI / *SECOND COURSES*

Lepre, sedanorapa alla vaniglia in tre consistenze,  
cioccolato e tartufo nero  
*Hare, vanilla celery in textures, chocolate and black truffle*  
CHF 62

Pluma di maiale Iberico.  
Scorzoneru bruciata, erbe selvatiche e pastinaca.  
*Iberian pork pluma.  
Scorzoneru, wild herbs and parsnips.*  
CHF 60

Carbonaro in crosta di caffè.  
Cime di rapa, colatura di alici e aglio nero.  
*Coffee crusted black cod.  
Turnip greens, anchovy sauce and black garlic.*  
CHF 62

Medaglione di rana pescatrice alla cacciatore.  
Carciofo morbido ed essenza di erbe.  
*"Cacciatore" style monkfish medallion.  
Soft artichoke and herbal essence.*  
CHF 58

## VEGETHINKING

Terrina di porri alla brace,  
salsa allo scalogno e caviale di terra.

*Terrine of grilled leeks,  
shallot sauce and earthy caviar.*

CHF 23

Gyoza di ricotta al cardamomo,  
brodo di pomodoro, limone bruciato e aneto

*Gyoza with cardamom ricotta cheese,  
tomato broth, backed lemon and dill*

CHF 27

Gnudi di ricotta alle erbe,  
crescione d'acqua e tartufo nero.

*Ricotta "Gnudi" with herbs,  
watercress and black truffle.*




























CHF 30

Ovetto 62 gradi, cardoncelli,  
crumble alle nocciole e spuma di sarí

*Poached egg, cardoncelli mushrooms,  
hazelnut crumble and "sari" foam*

CHF 28

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

## PROVENIENZE / ORIGIN:

### Carne / Meat:

Foie gras: FR, HU  
Anatra: FR  
Coda di vitello: CH  
Lepre: AT  
Animelle: CH  
Pluma maiale: ES

### Pesce / Fish:

Scampi: ZA. Reti da traino  
Luccioperca: SE/EE/NL/CH  
Salmenrino: CH/IS  
Lophius Piscatorius: GB/FR/NO  
Caviale: IT  
Carbonaro: AUS  
Dicentrarchus Labrax:  
GR/HR/PT

Il personale di sala è a disposizione del cliente per ogni e qualsiasi informazione riguardante allergeni e sostanze che possono provocare delle reazioni indesiderate nelle portate.  
*The staff is available to the customer for any and all information regarding allergens and substances that can cause unwanted reactions in the dishes.*