



## À LA CARTE MENU

## 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 Autunno *cinque portate*

L'autunno è una seconda primavera,  
quando ogni foglia è un fiore.  
(Albert Camus)

---

*Autumn is a second spring, when every  
leaf is a flower.*  
(Albert Camus)  
CHF 170

### Menu Mondo *sette portate*

Un viaggio alla scoperta di prodotti, piatti  
e ricette che hanno segnato la cultura  
gastronomica di luoghi a noi vicini e  
lontani.

---

*A journey to discover products, dishes and  
recipes that have marked the gastronomic  
culture of places near and far.*  
CHF 195

*“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*

## 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

Scaloppa di foie gras.

Franzini Bitter / Raviolini di cachi sweet&sour / Panbrioche alla cannella

*Foie gras escalope.*

*Franzini Bitter / Sweet&sour persimmon ravioli / Cinnamon puff pastry  
bread*

CHF 38

Pastrami di Anatra.

Topinambur / Fava Tonka / Liquirizia

*Duck Pastrami.*

*Jerusalem Artichoke / Tonka Bean / Licorice*

CHF 38

Tonno Belfego.

Carpaccio di Ventresca / Il suo estratto affumicato / Tartare / Caviale

Cracker di alga Nori

*Belfego Tuna.*

*Ventresca Carpaccio / Its smoked extract / Tartare / Caviar  
Nori seaweed crackers*

CHF 46

Ceviche di Salmerino.

Le sue uova / Cerfoglio / Erbe di montagna / Noumi

*Char Ceviche.*

*Its eggs / Chervil / Mountain herbs / Noumi*

CHF 35

PRIMI / *FIRST COURSES*

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo.

Pinoli / Ibisco / Uva / Seppie

*Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo.*

*Pine Nuts / Hibiscus / Grapes / Cuttlefish*

CHF 38

Spaghetti Benedetto Cavaliere.

Busara di Triglia / La sua tartare / Polvere di datterini confit / Melissa

*Spaghetti Benedetto Cavaliere.*

*Red Mullet Sauce / Its tartare / Confit datterini powder / Melissa*

CHF 38

Gnocchi di Lenticchie.

Coniglio / Melassa di Mela Cotogna / Senape

*Lentil Gnocchi.*

*Rabbit / Quince Molasses / Mustard*

CHF 32

Ravioli di Zucca.

Nocciola / Sarí / Cavolo nero

*Pumpkin Ravioli.*

*Hazelnut / Sarí Sauce / Black Cabbage*

CHF 32

## SECONDI / *SECOND COURSES*

Secreto di Maialino Iberico.  
Tatin di Carote / Ristretto all'Arancia  
*Secerto of Iberian Pork.*  
*Carrot Tatin / Orange reduction*  
CHF 58

Controfiletto di Cervo.  
Torta di patata viola / Ribes / Cavolo viola.  
*Venison Sirloin.*  
*Purple Potato Cake / Currants / Purple Cabbage.*  
CHF 62

Hamachi.  
Castagne / Porcini / Nasturzio.  
*Hamachi.*  
*Chestnuts / Porcini / Nasturtium.*  
CHF 62

Sogliola in crosta di Mais bianco Terrenia alla Maggia.  
Choclo / Polenta soffiata / Sudachi.  
*Sole in a white corn Terreni alla Maggia crust.*  
*Choclo / Puffed polenta / Sudachi.*  
CHF 60

## VEGETHINKING

Cavolfiore.

Porcini / Essenza di pompelmo / aceto balsamico stravecchio

*Cauliflower.*

*Porcini mushrooms, Grapefruit essence, very old balsamic vinegar*

CHF 23

Raviolini di lattuga alla brace

Piselli / Popcorn / Scarola

*Grilled lettuce ravioli*

*Peas / Popcorn / Escarole*

CHF 39

Gnudi di ricotta Ticinese alle erbe

Crescione d'acqua / Tartufo nero

*Ticinese ricotta gnudi with herbs*

*Watercress / Black truffle*

CHF 30

Ovetto 62 gradi





























Gallinacci / Crumble alle nocciole / Creme chevre

*Egg 62 degrees*

*Chanterelle / Hazelnut crumble / Creme chevre*

CHF 29

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.

## PROVENIENZE / ORIGIN:

### Carne /Meat:

Foie gras: FR

Anatra: FR

Cervo: CH, DE, HU

Capriolo: CG, DE, HU

Secreto: ES

### Pesce / Fish:

Thunnus Thynnus: Fao 37

Seppia: Fao 37, 51+

Salmenrino: CH, IT

Mullus Surmuletus: NL, FR

Caviale: IT

Soglila: NL, GB, FR

Seriolea quinqueradiata: JP

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.*