

## 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 160

Abbinamento vini CHF 135

*Five courses menu CHF 160*

*Wine pairing CHF 135*

Menu a sette portate CHF 190

Abbinamento vini CHF 165

*Seven courses menu CHF 190*

*Wine pairing CHF 165*

*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.

50 GR CHF 190.

100 GR CHF 355.

## ANTIPASTI / STARTERS

Scampo crudo e cotto.

Raviolini di melone Piel de Sapo, caviale, zenzero e lime

*Langoustine, raw and cooked.*

*Dumplings filled with Piel de Sapo cantaloup, caviar, ginger and lime*

2,7,9

CHF 54

Scaloppa di foie gras al caffè (FR), raviolo di mela verde,  
arancia, aceto di rose e koji

*Foie gras escalope with coffee (FR), green apple dumplings,*

*Orange, roses vinegar and koji*

1,3,7,10

CHF 40

Calamaretti ripieni di cous cous speziato.

Fiore di broccolo e salsa pil pil.

*Squid stuffed with spicy cous cous.*

*Broccoli sprouts and pil pil sauce.*

1,6,9,4

CHF 32

Tartare di manzo come uno stracotto.

Briciole di Parmigiano, scarola liquida e olive.

*Beef tartare like a stew. Parmesan crumbs, liquid endive and olives*

1,3,6,7,9

CHF 35

Pomodoro in forme e consistenze.

Anguria, sedano e aspretto freddo di pomodoro verde

*Tomato in shapes and textures.*

*Watermelon, celery and cold green tomato sauce*

12

CHF 28

PRIMI / *FIRST COURSES*

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo.

Caciocavallo podolico, estratto di melanzana affumicata e levistico.

*Risotto Carnaroli S. Massimo Reserve.*

*Caciocavallo cheese, smoked aubergine extract and lovage.*

7,9

CHF 35

Spaghetto Benedetto Cavalieri, essenza di salmerino (CH),  
la sua bottarga e lime nero

*Benedetto Cavalieri's spaghetti, salmerino fish essence (CH),  
its own bottarga and black lime*

1,4,7

CHF 40

Chioccioline in Val Colla

gnudi di ricotta ticinese (CH), ragoût di chioccioline,  
tartufo nero e crescione

*Snail from Val Colla*

*Ticino ricotta gnudi (CH) and borage,  
snail ragoût, black truffle and crescione*

1,3,7,9

CHF 34

Ravioli di agnello (IT) alla brace, profumati alla santoreggia.

Mosto di fichi e fonduta di bianco di pecora

*Roasted lamb (IT) dumplings, scented with savoury savoury.*

*Fig must and sheep's white fondue*

1,7,9,12

CHF 36

SECONDI / *SECOND COURSES*

Filetto di rombo (NE) pochè.

Tutto il buono della zucchina, caviale e beurre blanc.

*Fillet of turbot (NE).*

*All the goodness of courgette, caviar and beurre blanc.*

1,3,4,7,9

CHF 62

Carbonaro australe laccato al miso, cardoncelli in consistenze e  
granita di patate al lardo di Colonnata

*Miso-lacquered austral black cod, texture cardoncelli,  
potato granite and Colonnata lard*

4,7,9

CHF 60

VEGETHINKING

Galantina tiepida di verdure.

Germogli e salsa di ceci al curry profumata alle erbe.

*Warm vegetable galantine.*

*Sprouts and chickpeas curry sauce scented with herbs.*

6,9

CHF 34





























## SECONDI / SECOND COURSES

Coniglio alla royale.  
 Patè dei suoi fegatini e tartufo nero.  
*Lièvre à la Royale.*  
*Its own liver patè and black truffle.*  
 7,9  
 CHF 65

Ribs di manzo barbecue.  
 Scorzonera bruciata, erbe selvatiche e pastinaca.  
*Barbecue beef ribs.*  
*Scorzonera, wild herbs and parsnips.*  
 6,7,9  
 CHF 60

Medaglioni di piccione (IT) al tartufo nero, biette, rabarbaro e ribes selvatico  
*Pigeon medallions with black truffle, with chard,  
 rhubarb and wild blackcurrant*  
 7,9  
 CHF 62

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.

Dissotichus Eleginoides, AUS  
 Scophthalmus Rhombus, NL, Psetta Maxima FAO 27  
 Salvelinus Alpinus, CH  
 Loligo Vulgaris FAO 37.1.2 Reti da Traino  
 Metanephrops Andamanicus ZA Reti da Traino  
 Nephrops Norvegicus DK Reti da Traino