



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
Menu con abbinamento vini CHF 250

*Five courses menu CHF 145
Menu with wine pairing CHF 250*

Menu a sette portate CHF 180
Menu con abbinamento vini CHF 300

*Seven courses menu CHF 180
Menu with wine pairing CHF 300*

*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

ANTIPASTI / STARTERS

Torcione di Foie Gras al caffè, albicocche caramellate e brioche sfogliata alla nocciola

Coffee flavored Foie gras twists, caramelized apricots and hazelnut puff pastry brioche



CHF 38

Terrina di coniglio al tartufo nero, giardiniera di mele e quinoa soffiata
Rabbit terrine with black truffle, apple conserve and puffed quinoa



CHF 34

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

Sautéed octopus, beetroot raviolini Mediterranean style and raspberry



CHF 36

Scampo morbido al lime, aspic di sedano e essenza di pomodoro come fosse un Bloody Mary

Tender Scampi with lime, celery jelly and tomato Bloody Mary essence



CHF 42

Astice, Porcini, Foie Gras
Lobster, Porcini, Foie Gras



CHF 45

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghettone di Gragnano, busara di triglia, polvere di pomodori confit e lemongrass

Gragnano Spaghetti, busara style Mullet, confit tomato powder and lemongrass



CHF 35

Bottoni ripieni di cipolla rossa di tropea, latte cagliato alla mandorla e aglio nero fermentato

Rolls stuffed with red Tropea onion, almond milk curd and fermented black garlic



CHF 29

Tortelli di coda di vitello
fonduta di grana padano allo zafferano e cialde croccanti di prosciutto crudo

Homemade Tortelli pasta filled with veal oxtail, melted Grana Padano cheese, saffron and crisps of raw ham



CHF 30

Risotto carnaroli riserva san Massimo
al timo, gallinacci dorati e riduzione di arancia e anice stellato
Risotto Carnaroli Reserva San Massimo with thyme, golden chanterelles, orange and star anise and reduction



CHF 32

SECONDI / SECOND COURSES

Capesante Scottate al Sesamo
spuma soffice di sedanorapa e guanciaie affumicato

*Sesame seared Scallops
foam of celery turnip and smoked cheek*



CHF 53

Trancetto di Rombo In Crosta alle Erbe
lattughino brasato, mousse di patate al tartufo nero estivo e bagna cauda

*Turbot Fillet in Herb Crust
braised lettuce, mush potato with summer black truffle and bagna cauda
sauce*



CHF 55

Filetto di Carbonaro Australe
panissa profumata al mirto, spugnole e senape giapponese

*Southern Black Cod Fillet
panissa scented with mirto, morels and Japanese mustard*



CHF 58

SECONDI / SECOND COURSES

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

*Fassona Beef Filet
with grilled roots and thyme potatoes millefeuille*



CHF 62

La Quaglia

farcita con luganighetta ticinese, erbette saltate e ciliegie

*The Quail
stuffed with Ticino luganighetta sausage, sautéed herbs and cherries*



CHF 65

Maialino 62

sella di maialino da latte, porro dolce al burro nocciola e purea di patate
profumata al rafano

*Piglet 62
Saddle of piglet, sweet leek with hazelnut butter, mashed potatoes scented
with horseradish*



CHF 56

DOLCI / DESSERT

Variazioni Sul Cioccolato
dal Venezuela all'estremo oriente

*Combination of chocolates
from Venezuela to Far Est*



CHF 23

Cheesecake Esotica

Ricotta al miele, olio extra vergine di oliva mango e ananas

Exotic cheesecake

Ricotta with honey, mango and pineapple and extra virgin olive oil



CHF 23

Il Bellini nel Piatto

Louis Roederer Rosé, purezze di pesca al profumo di amaretto

The Bellini In the Plate

Louis Roederer Rosé, peach purity scented with amaretto



CHF 23





























Cremoso del Madagascar
morbido di fragola, mela verde e basilico

*Creamy from Madagascar
soft strawberry, green apple and basil*



CHF 20

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.