



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

A journey into the creative mind of the chef to discover his philosophy through combinations and textures that are both traditional and innovative.

Menu a Cinque portate CHF 145

Five course menu CHF 145

Menu a sette portate CHF 180

Seven course 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

ANTIPASTI / STARTERS

Torcione di foie gras all'uva fragola,
croccante di pinoli e morbido panbrioche

Foie gras with Concord grapes, crunchy pine nuts and soft brioche bread



CHF 39

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

*Roasted octopus, small beetroot ravioli Mediterranean style and
raspberries*



CHF 36

Ceviche di scampi al melograno
giardiniera di mela verde e insalatina di alghe al sesamo

Shrimp "ceviche" with pomegranate, green apple and sesame algae salad



CHF 42

Capesante scottate
Variazione sul topinambur ed essenza di porcini
*Seared scallops
Jerusalem artichokes and porcini mushroom essence*



CHF 35

Petto d'anatra
leggermente affumicato, insalatina di carciofi al tartufo nero e maionese
alla liquirizia

*Delicately smoked duck breast, artichoke salad with black truffles and
liquorice mayonnaise*



CHF 34

PRIMI / *FIRST COURSES*

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

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



CHF 35

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

Homemade Tortelli pasta with veal tail, Grana Padano saffron fondue, and cured ham crisp



CHF 30

Gnocchi di castagne, gocce di Piora e cavolo nero toscano
in tre consistenze

Chestnut "gnocchi", pearls of Piora cheese and black Tuscan cabbage in three ways



CHF 29

Risotto carnaroli riserva san Massimo
Alla zucca fermentata e zenzero, astice dorato e il suo ristretto
Fermented pumpkin and ginger Carnaroli risotto, lobster and its' sauce

Incluso IVA/MWST/VAT



CHF 35

SECONDI / *SECOND COURSES*

Filetto di sogliola come una mugnaia
carciofo glassato e limone candito

*Fillet of sole "meunier" style
with glazed artichoke and candied lemon*



CHF 56

Filetto di carbonaro australe al lime nero,
finocchio fondente alle spezie e il suo gyoza in brodo orientale

Black cod fillet with black lime, spiced fennel with its gyoza in oriental broth



CHF 58

Trancetto di rombo chiodato alla nocciola,
lattughino marinato all'arancia e soffice bagna cauda

*Fillet of turbot with Hazelnut, green salad with orange dressing and soft
bagna cauda*



CHF 54

SECONDI / *SECOND COURSES*

Miseria e nobiltà

Filetto di maiale ticinese, insalata di patate alla senape e
cotechino croccante con cavolo fermentato

Misery and nobility

*Ticino pork fillet, potato mustard salad, crispy sausage and fermented
cabbage*



CHF 58

Controfiletto di cervo

ratatouille di cavoli e polenta corvina alla ricotta affumicata

Venison sirloin, cabbage and polenta ratatouille with smoked ricotta



CHF 62

Filetto di Fassona Piemontese

con radici alla brace e millefoglie di patate al timo





























Fassona Beef Fillet from Piedmont

with grilled roots and thyme potato millefeuille



CHF 60

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.

