



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 Radici *Cinque portate* *Five Courses Menu*

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 Ispirazione *Sette portate* *Seven Courses Menu*

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

Abbinamento 5 Vini 140.-

5 Wine Pairing 140.-

Abbinamento 7 Vini 165.-

7 Wine Pairing 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 1pp / 120 2pp

50 GR CHF 190.

100 GR CHF 355.

ANTIPASTI / STARTERS

Torcione di foie gras
Agrumi / Kaffir lime / Brioche sfogliata
Foie gras roll
Citrus / Kaffir lime / Puffed brioche
CHF 38

Astice
Ajo blanco / Tenerumi / Zucchine trombetta / Cardamomo
Lobster
Ajo blanco / Tenerumi / Trumpet courgettes / Cardamom
CHF 36

Pastrami di piccione
Ciliege / Sommacco / Balsamico di cherry
Pigeon pastrami
Cherries / Sumac / Cherry Balsamic
CHF 35

Ceviche di palamita
Finocchio / paccasassi / Gyokuro
Bonito ceviche
Fennel / Steamhammer / Gyokuro
CHF 36

PRIMI / *FIRST COURSES*

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo,
Patate / cozze / pomodoro / smen
Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo
Potatoes / mussels / tomato / smen
CHF 40

Spaghetti Benedetto Cavalieri
Essenza di salmerino
la sua Bottarga / Loomi
Spaghetti Benedetto Cavalieri
Char essence
his Bottarga / Loomi
CHF 38

Taglietelle di patate "Ratte"
Fassona / ristretto di vitello/ melassa di cipolla / levistico
"Ratte" potato tagliatelle
Fassona / veal reduction / onion molasses / lovage
CHF 42

Raviolini di lattuga alla brace
Piselli / popcorn / scarola
Grilled lettuce ravioli
Peas / popcorn / escarole
CHF 39

SECONDI / *SECOND COURSES*

Scamoncino di agnello al fieno
Aglione / Coratella / Asparagi / Tuorlo
Lamb rump in hay
Wild garlic / Coratella / Asparagus / Yolk
CHF 62

Ribs di maiale Iberico
Pimenton / Rapa rossa al carbone / Chorizo
Iberian pork ribs
Pimenton / Charcoal red turnip / Chorizo
CHF 64

Glacier 51 in crosta di caffè
Beurre blanc all'aglio nero / Waldorf
Glacier 51 in coffee crust
Beurre blanc with black garlic / Waldorf
CHF 62

Rombo poché
Biete / pil pil / Sfogliatella di patate
Poached turbot Beet / Pil pil / Potatos "sfogliatella"
CHF 58

VEGETHINKING

Terrina di porri alla brace
salsa allo scalogno / germogli dell'orto

*Terrine of grilled leeks
shallot sauce / garden sprouts*

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 |  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
piccione: FR/IT
Agnello: CH
: AT
: CH
Ribs: ES

Pesce / Fish:
Homarus Gammarus: FR. FAO27
Psetta maxima: NL/ES/PT
Salmenrino: CH/IS
Mytilus Galloprovincialis: IT/ES
Caviale: IT
Carbonaro: AUS
Sarda Sarda:

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.