Desideriamo rendere la sua visita un'esperienza piacevole sotto ogni aspetto offrendole una selezione di delizie mediterranee che lo Chef di Cucina Christian Bertogna e la sua brigata creano esclusivamente con prodotti naturali e freschissimi.

I Maîtres di sala Cesare Menotti e Stefano Protaggi con il loro team sono lieti di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.

Notre premier souci est de s'assurer que votre visite sera un vrai plaisir. Les créations culinaires, inspirées de la tradition méditerranéenne, sont préparées par le Chef de Cuisine Christian Bertogna et sa brigade en n'utilisant que les meilleurs produits du marché.

Les Maîtres de salle Cesare Menotti et Stefano Protaggi avec leur équipe sont heureux de vous conseiller dans le choix de votre menu et dans la sélection des vins.

Lieber Gast, Ihr Wohlbefinden steht für uns an erster Stelle und wir setzen alles daran, Ihren Besuch in jeder Hinsicht zu einer angenehmen Erfahrung zu machen. Sie dürfen sich auf eine Auswahl kulinarischer Köstlichkeiten aus der Mediterranen Küche freuen, die unser Chef de Cuisine Christian Bertogna mit seiner Brigade aus frischesten, ausgesuchten Produkten zubereitet.

Unsere Restaurant Manager Cesare Menotti und Stefano Protaggi beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihres Menus und der Weine.

Our aim is to ensure that your visit is a memorable experience in every regard. You can look forward to a range of Mediterranean culinary delights prepared by our Chef de Cuisine Christian Bertogna together with his kitchen team using a wide selection of the freshest ingredients.

Our Restaurant Managers Cesare Menotti and Stefano Protaggi will be glad to help you in selecting your menu and wines.

Il Ticino e i suoi alpeggi

Tenero soncino all'agro di zucca torrefatta, lamelle di "Zincarlin da la Val di Mücc" e uva Merlot

Tendre salade avec potiron torréfié, lamelles de Zincarlin de la vallée de Muggio et raisin Merlot
Feldsalat mit geröstetem Kürbis, Scheibchen von Zinkarlin-Käse aus dem Muggio Tal und Merlot Trauben
Field salad with roasted pumpkin, slices of "Zincarlin" cheese from the Muggio Valley, Merlot grape

CHF 24.-

I nostri gnocchetti di Farina Bona saltati con ragù di lepre e mirtilli

Gnocchetti faits maison de Farina Bona sautés avec ragoût de lièvre et myrtilles
Hausgemachte "Farina Bona" Gnocchetti mit Hasenragout und Heidelbeeren
Homemade sautéed "Farina Bona" gnocchetti with hare ragout and blueberries

CHF 26.-

Risottino Terreni alla Maggia alle noci, crema di mascarpone

Risotto "Terreni alla Maggia" aux noix avec crème de mascarpone
"Terreni alla Maggia" Risotto mit Walnüssen und Mascarpone-Creme
Risotto from "Terreni alla Maggia" with walnuts and mascarpone cream

CHF 23.-

Filetto di salmerino alpino al burro e nocciole, fondente di sedano verde, erbe di monte

Filet d'omble-chevalier des alpes au beurre et noisettes, fondant de cèleri vert, herbes des monts
Alpen-Saiblingsfilet an Butter, Haselnüssen, grünem Sellerie, Bergkräutern
Alpine char fillet with butter, hazelnuts, green celery, aromatic mountain herbs

CHF 43.-

Lombata di capriolo ai fichi settembrini, spätzli della Val Onsernone

Longe de chevreuil aux figues, spätzli de la vallée Onsernone
Rehbraten mit Feigen und Spätzli aus dem Onsernone Tal
Roe deer loin with September figs, spätzli from the Onsernone valley

CHF 48.-

Semifreddo al Ratafià, noci e pere candite

Parfait au Ratafià, noix et poires confites
Ratafià-Halbgefrorenes mit Walnüssen und kandierten Birnen
Ratafià parfait, walnuts and candied pear

CHF 16.-

Morbido di pane al cacao e cannella

Moelleux de pain, cacao et cannelle
Tessiner Brotkuchen mit Kakao und Zimt
Ticino bread cake with cocoa and cinnamon

CHF 16.-

Minimo 2 persone

CHF 115 menu **5** portate – CHF 105 menu **4** portate

Abbinamento vini scelti dal nostro Sommelier CHF 50 p.p.

Antipasti freddi

Estiva stracciatella di bufala, pomodoro in consistenza, rochée al basilico e gocce di balsamico
Stracciatella estivale de bufflonne, tomates en texture, rochée au basilic et gouttes de balsamique
Sommerliche Büffel-Stracciatella an Tomaten, Basilikum-"Felsen" und Balsamico-Tropfen
Summer buffalo stracciatella with tomatoes, basil "rock" and drops of balsamic vinegar 29

Insalata di tenere foglie e melanzane pastellate, code di gambero rosso, briciole di mandorla, origano
Salade de tendres feuilles et beignets d'aubergines, queues de crevettes rouges, miettes d'amandes, origan
Zarter Blattsalat mit Auberginen im Teigmantel, Krevettenschwänzen, Mandelkrümeln und Oregano
Tender salad with battered aubergines, red prawn tails, almond crumbs and oregano 29

Veli di ricciola Hamachi, anguria, maionese al wasabi e tapioca "tinta"
Voiles de sériole Hamachi, pastèque, mayonnaise au wasabi et tapioca "teinte"
Feine Scheiben von Bernsteinmakrele an Wassermelone, Wasabi-Mayonnaise und "gefärbter" Tapioka
Fine slices of amberjack with watermelon, wasabi mayonnaise and "coloured" tapioca 31

Duo di manzo Fassone in battuta e carpaccio con uovo marinato, cuore di palma e sedano di monte
Duo de bœuf "Fassone" en tartare et carpaccio avec œuf mariné, cœur de palmier et céleri
Tartare und Carpaccio vom Fassone-Rind mit mariniertem Ei, Palmherz und Sellerie
Fassone beef tartare and carpaccio with marinated egg, palm heart and celery 31

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Primi Piatti

Fredda zuppetta di pomodoro “Rosa di Berna”, datterini fondenti e perle di cetriolo

Soupe froide aux tomates “Rose de Berne”, tomates dattes confits et perles de concombre
Kalte Suppe von “Berner Rose”-Tomaten mit Datteltomaten und Gurkenperlen
Cold “Rosa di Berna” tomato soup with dates tomatoes and cucumber pearls 27

Risotto alla mela verde, luccioperca al vapore e polvere di liquirizia

Risotto à la pomme verte, sandre à la vapeur et poudre de réglisse
Risotto an grünem Apfel, dampfgegartem Zander und Lakritz-Pulver
Risotto with green apple, steamed pike-perch and liquorice powder 28

Spaghetto “aglio olio” con cozze nere tarantine e pimento cedrino

Spaghetto “Aglio Olio” avec moules noires et piment “Cedrino”
Spaghetto “Aglio Olio ” mit schwarzen Miesmuscheln und “Cedrino”-Piment
Spaghetto “Aglio Olio ” with black mussels and “Cedrino” piment 27

Agnolotti d’astice su verde coulis, piselli novelli, crumble d’alici e spuma di bisque

Agnolotti d’homard sur coulis vert, petit-pois printaniers, crumble d’anchois et écume de bisque
Hummer-Agnolotti mit grünem Coulis, jungen Erbsen, Sardellencrumble und Bisque-Schaum
Lobster agnolotti on green coulis with young peas, anchovies crumble and bisque foam 31

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Piatti principali di pesce

Filetti di triglia in manto integrale croccante di segale, purea di fave, melanzana e “Pachino”

Filets de rouget en croûte croquante de seigle, purée de fèves, aubergines et tomates “Pachino”
Meerbarbenfilets in knusprigem Roggenmantel mit Ackerbohnenpüree, Auberginen und “Pachino”-Tomate
Mullet filets in crispy rye coat with bean purée, aubergines and “Pachino” tomato 49

Bianco di Halibut, pistacchio al mortaio, melone sferificato e scalogno alla soia

Blanc de flétan, pistache écrasé, sphères de melon et échalote au soja
Weisser Heilbutt, gemahlene Pistazien, Melonen-Sphären und Schalotten an Soja
Halibut fillet, ground pistachios, melon spheres and shallots with soy 49

Toro di tonno alla griglia, mesticanza di finocchietto, arancia tardiva e bacca di vaniglia

“Toro” de thon grillé avec salade de fenouil, orange tardive et baie de vanille
Gegrillter Thunfisch-„Toro“, Fenchelsalat, späte Orangen und Vanilleschote
Grilled tuna “toro”, fennel salad, late oranges and vanilla bean 52

Spigola di lenza al sale marino, primizie dall’orto e novelle dorate

Bar au gros sel, légumes de saison et pommes nouvelles dorées
Seebarsch an Meersalz, Saisongemüse und neuen Kartoffeln
See bass with marine salt, seasonal vegetables and new potatoes min. 2 pax 55 p.p.

I nostri pesci provengono da: Svizzera, Italia, Giappone, Argentina, Francia, Paesi Bassi, Filippine, Danimarca.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Piatti principali di carne

Delizioso polletto ticinese in agrodolce d'ananas, porro verde, scaglie di cocco e riso jasmin

Coquelet Tessinois en aigre-doux d'ananas, poireaux vert, écailles de noix de coco et riz jasmin
Tessiner Hähnchen an süss-saurer Ananas, grünem Lauch, Kokosflocken und Jasmin Reis
Ticino chicken with sweet and sour pineapple, green leek, coconut flakes and Jasmin rice 51

Divagazione di maialino da latte croccante, insalatina di crauto, spuma di levistico e patate fondenti

Variation de cochon de lait croquant, salade de choux blanc, mousse de livèche et pommes de terre fondantes
Komposition von knusprigem Spanferkel mit Krautsalat, Liebstöckel-Schaum und zarten Kartoffeln
Composition of crispy suckling pig, white cabbage salad, lovage purée and melting potatoes 51

Costoletta di vitello panata alle erbe, sifone di riso alla milanese, carote novelle

Côtelette de veau pannée aux herbes, siphon de riz "à la milanese", carottes nouvelles
Paniertes Kalbskotelett an Kräutern, Schaum von Risotto Mailänder Art, neue Karotten
Breaded veal chop with herbs, Milanese risotto foam, young carrots 54

Filetto di manzo "Dry Aged" ai ferri, rucoletta selvatica, pomodorini del pendolo, purea di favette

Filet de bœuf "Dry Aged" grillé, roquette sauvage, tomates cerises, purée de fèves
Gegrilltes Filet vom " Dry Aged"-Rind, wilde Rucola, Kirschtomaten, Ackerbohnenpüree
Grilled "Dry Aged" beef fillet, wild rocket, cherry tomatoes and broad bean purée 56

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Italia, Francia, Paesi Bassi.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Dessert

Semifreddo al mango e cocco, yogurt al burro di cacao
Parfait à la mangue et noix de coco, yaourt et beurre de caco
Mango-Kokosnuss Halbgefrorenes, Joghurt an Kakaobutter
Mango and coconut parfait, yogurt with cocoa butter 20

Fine carpaccio d'ananas marinato alle foglie di kaffir, anguria e pesca bianca turbinata
Carpaccio d'ananas mariné aux feuilles de kaffir, sorbet de pastèque et pèche blanche
Mariniertes Ananascarpaccio an Kaffir-Lime-Blättern, Wassermelone und Pfirsich-Eis
Marinated pineapple carpaccio with kaffir lime leaves, watermelon and white peach ice-cream 20

Meringata ai frutti rossi, profumi d'agrume e polpe estive
Meringue aux fruits de bois, parfums d'agrumes et pulpe de fruits d'été
Meringe mit roten Beeren, Zitrusfruchtduft und Mark von Sommerobst
Red berry meringue scented with citrus fruits and summer fruit pulp 20

Friabile al cioccolato extra-fondente, sorbetto alla menta e tè verde
Friable au chocolat extra noir, sorbet à la menthe et thé vert
Delizie von extra-dunkler Schokolade, Minzsorbet an grünem Tee
Delicacy of extra dark chocolate with mint and green tea sherbet 22

Selezione di formaggi raffinati
Sélection de fromages affinés
Feine Käseauswahl
Assortment of fine cheeses 22

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa