

*LE PIETANZE*

*LA CUCINA  
È DI PER SÉ SCIENZA,  
STA AL CUOCO  
FARLA DIVENTARE ARTE.*

*GUALTIERO MARCHESI*

*PROVENIENZA CARNI:  
SVIZZERA, ITALIA, IRLANDA, REGNO UNITO,  
FRANCIA, GERMANIA E AUSTRALIA.*

*PROVENIENZA PESCE DI MARE:  
MEDITERRANEO, ADRIATICO E ATLANTICO.*

*PROVENIENZA PESCE DI LAGO:  
SVIZZERA, ESTONIA E OLANDA.*

*PESCE CRUDO:  
IL PESCATO DESTINATO ALLA CONSUMAZIONE  
A CRUDO È TRATTATO CON LA TECNICA  
DELL'ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA.*

*DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO  
PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE  
SONO OTTENIBILI DAL PERSONALE.*

*PIATTO VEGETARIANO*



*MENÙ DEGUSTAZIONE*  
*SERVITO A TUTTO IL TAVOLO*

*TONNO, PUNTARELLE E BAGNA CAUDA LEGGERA*

*GNOCCHETTI DI SEMOLA AGLI SPINACI IN GUAZZETTO DI PESCE*

*ROMBO IN UMIDO CON SPUMA DI PATATE*

*FONDENTE AL CIOCCOLATO CON CUORE ALLA NOCCIOLA  
E SORBETTO ALLE MELE*



<i>PREZZO PER PERSONA</i>	<i>CHF 85.-</i>
.....	
<i>CON VINI IN ABBINAMENTO</i>	<i>CHF 130.-</i>
.....	

*Se avete delle richieste lo chef e il suo staff saranno lieti di accontentarvi*

## CRUDITÉ

<i>OSTRICHE (KYS)</i>	<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
<hr/>		
<i>CARPACCIO O TARTARE DI PESCE DEL MEDITERRANEO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO</i>	<i>CHF</i>	<i>34.-</i>
<hr/>		
<i>CRUDO MISTO DI PESCE</i>	<i>CHF</i>	<i>38.-</i>
<hr/>		
<i>SCAMPI E GAMBERI ROSSI CRUDI</i>	<i>CHF</i>	<i>40.-</i>
<hr/>		



## ANTIPASTI



<i>INSALATA, VERDURE, ERBE E GERMOGLI</i>	<i>CHF</i>	<i>15.-</i>
<hr/>		

<i>ANIMELLA DI VITELLO E CARCIOFI</i>	<i>CHF</i>	<i>25.-</i>
<hr/>		



<i>PROSCIUTTO DELL'ALPE PIORA CON PANE INTEGRALE ALLA FRUTTA SECCA</i>	<i>CHF</i>	<i>25.-</i>
<hr/>		

<i>CEVICHE DI RICCIOLA AGLI AGRUMI E FINOCCHIO</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
<hr/>		

<i>TONNO, PUNTARELLE E BAGNA CAUDA LEGGERA</i>	<i>CHF</i>	<i>28.-</i>
<hr/>		

<i>TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, GELATINA AL MOSTO COTTO E CROCCANTE DI NOCCIOLE</i>	<i>CHF</i>	<i>31.-</i>
<hr/>		

## *PRIMI PIATTI*

*VELLUTATA DI CECI CON COZZE, POLPO  
E BOTTARGA DI MUGGINE* *CHF 20.-*



*..... SPAGHETTONI DI GRAGNANO CON CIME DI RAPA,  
POMODORI APPASSITI E CREMA DI BURRATA* *CHF 22.-*

*GNOCCHETTI DI SEMOLA AGLI SPINACI  
IN GUAZZETTO DI PESCE* *CHF 27.-*

*PLIN RIPIENI DI ANGUILLA AFFUMICATA  
E PATATE SU CREMA DI PISELLI* *CHF 27.-*

*RISOTTO VIALONE NANO RISERVA SAN MASSIMO,  
TRIGLIE E ROSMARINO* *CHF 28.-*

## SECONDI PIATTI

*ROMBO IN UMIDO CON SPUMA DI PATATE* CHF 35.-

*BACCALÀ E CAVOLFIORE* CHF 36.-

*DORSO DI BRANZINO, BIETOLE E LATTE DI MANDORLA* CHF 36.-

*FRITTO DI SCAMPI,  
CALAMARETTI E GAMBERETTI* CHF 36.-



*GUANCIA DI VITELLO BRASATA, ERBE  
E SOFFICE DI TOPINAMBUR* CHF 37.-

## *PESCI DEL GIORNO*

*In base alla disponibilità del mercato*

*possiamo proporvi i seguenti piatti a base di pesce con preparazioni*

*al sale, al cartoccio e alla griglia*

*BRANZINO – ORATA – SAN PIETRO – DENTICE*

*PAGELLO – ROMBO – SARAGO – RICCIOLA – CERNIA*

*MINIMO 2 PERSONE P.P.*

*CHF 52.-*

---