

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, MELE, MELOGRANO E VITELLO

LINGUINE, BROCCOLI E CALAMARETTI

RICCIOLA E PORCINI

*PERA COTTA NEL MOSCATO,
LIQUIRIZIA E CIOCCOLATO*



<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



*INSALATA, VERDURE,
ERBE E GERMOGLI* *CHF 15.-*

TROTA MARINATA, RAPE E RADICCHIO *CHF 25.-*



*PROSCIUTTO DELL'ALPE PIORA
CON PANE AL MERLOT E FRUTTA SECCA* *CHF 25.-*

*POLIPO, PATATE, SCHIUMA DI PORRI
E CAPPERO DISIDRATATO* *CHF 26.-*



*CARPACCIO DI CERVO MARINATO ALLE ERBE,
ZUCCA E BLU DI MUCCA* *CHF 27.-*

TONNO, MELE, MELOGRANO E VITELLO *CHF 28.-*

*TERRINA DI FOIE GRAS DI ANATRA
CON COMPOSTA DI FICHI AL PORTO* *CHF 31.-*

PRIMI PIATTI

CREMA DI ZUCCA, COZZE, VONGOLE E PECORINO CHF 20.-

POLENTA E CRUDO DI CERVO CHF 22.-

LINGUINE, BROCCOLI E CALAMARI CHF 23.-



*RISOTTO AI FUNGHI,
SPINACINI E TARTUFO NERO* CHF 24.-

*GNOCCHETTI DI RICOTTA
E BRODETTO DI PESCE* CHF 27.-

*RAVIOLI DI CROSTACEI
E SALSA AL FOIE GRAS* CHF 27.-

SECONDI PIATTI

INVOLTINO DI PESCE SPATOLA
E CAPONATINA DI VERDURE CHF 34.-

LUCIO PERCA IN UMIDO
E SPUMA DI PATATE CHF 35.-

PICCIONE,
MOSTARDA DI ZUCCA E CICORIE CHF 36.-

TRANCIO DI BRANZINO,
BROCCOLI E BAGNA CÀUDA CHF 36.-

RICCIOLA E PORCINI CHF 37.-

LOMBATA DI CERVO,
UOVA DI SALMERINO E BIETOLE CHF 40.-

FRITTO DI SCAMPI,
CALAMARETTI E GAMBERETTI CHF 33.-

GRAN FRITTO MISTO DI MARE CHF 39.-

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.-
