

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.*



MENÙ DEGUSTAZIONE
SERVITO A TUTTO IL TAVOLO

CREMA FREDDA DI POMODORI CUORE DI BUE, SCAMPI E BASILICO

GNOCCHETTI DI SEMOLA AL RAGÙ DI MARE

LUCIOPERCA CON FINFERLI, CETRIOLO ED EMULSIONE AL MOSCATO

LA PESCA



<i>PREZZO PER PERSONA</i>	<i>CHF 110.-</i>
<i>CON VINI IN ABBINAMENTO</i>	<i>CHF 140.-</i>

CRUDITÉ

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



COQUILLAGE

<i>TARTUFI</i>	<i>CHF</i>	<i>2.50</i>
<i>FASOLARI</i>	<i>CHF</i>	<i>2.50</i>
<i>CANNOLICCHI</i>	<i>CHF</i>	<i>2.50</i>
<i>OSTRICHE</i>	<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
<i>PLATEAU DA 16 PEZZI: 4 OSTRICHE (KIES), 2 FASOLARI, 3 TARTUFI DI MARE, 4 CANNOLICCHI, 3 GAMBERI ROSSI</i>	<i>CHF</i>	<i>45.-</i>



ANTIPASTI

<i>INSALATA DI SEPPIA, SPINACINI E OLIO ALLA BOTTARGA</i>	<i>CHF</i>	<i>22.-</i>
<i>CEVICHE DI RICCIOLA, ASPARAGI E FRISELLA</i>	<i>CHF</i>	<i>30.-</i>
<i>CREMA FREDDA DI POMODORI CUORE DI BUE, SCAMPI E BASILICO</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
<i>CULATELLO CON PANE AL LAMBRUSCO</i>	<i>CHF</i>	<i>25.-</i>

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI DI SEMOLA AL RAGÙ DI MARE CHF 28.-

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI CHF 25.-



RAVIOLI DI BÜSCION DELLA VALLE DI MUGGIO
CON CREMA DI PEPERONI AFFUMICATI CHF 28.-

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO
CON BURRATA, GAMBERI ROSSI E LIME CHF 32.-



SECONDI PIATTI

LUCIOPERCA CON FINFERLI, CETRIOLO
ED EMULSIONE AL MOSCATO CHF 36.-

VENTRESCA DI TONNO, MISTICANZA E CREMA ALL'ACCIUGA CHF 37.-

TRANCIO DI SPIGOLA ALLA PLANCHA CON CAPONATA DI VERDURE
E PESTO DI POMODORI SECCHI CHF 38.-

SCAMPONI ALLA GRIGLIA CHF 51.-

CONTROFILETTO DI MANZO MARINATO AL WHISKY CON VERDURE
DI STAGIONE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO CHF 42.-

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.-



FRITTURE

PESCIOLINI FRITTI CHF 19.-

FRITTO DI SCAMPI, CALAMARETTI E GAMBERETTI CHF 33.-

GRAN FRITTO MISTO DI MARE CHF 39.-

DESSERT

<i>SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI DELLA CASA</i>	<i>CHF</i>	<i>11.-</i>
<i>LA PESCA</i>	<i>CHF</i>	<i>16.-</i>
<i>CATALANA AL LEMONGRASS CON TARTARE DI ANANAS</i>	<i>CHF</i>	<i>14.-</i>
<i>CHEESECAKE ALLE FRAGOLE CON SORBETTO AL WASABI</i>	<i>CHF</i>	<i>14.-</i>
<i>ZABAIONE FREDDO AL MOSCATO CON ALBICOCHE</i>	<i>CHF</i>	<i>14.-</i>
<i>CIOCCOLATO, COCCO E FRUTTO DELLA PASSIONE</i>	<i>CHF</i>	<i>16.-</i>



FORMAGGI



<i>SELEZIONE DI 5 PEZZI DI FORMAGGI TICINESI</i>	<i>CHF</i>	<i>20.-</i>
--	------------	-------------

