

*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*

*CALAMARETTI,  
CREMA DI PANE E KALETTES*

*TORTELLI RIPIENI DI VONGOLE E TOPINAMBUR,  
CON CREMA ALL'AGLIO NERO E BRODO DI GALLINA*

*CUBO DI BACCALÀ SCOTTATO ALLA SOIA  
CON CAVOLO CAPPuccio VIOLA*

*SEMIFREDDO MERINGATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE  
CON INFUSIONE TIEPIDA AL LEMONGRASS*

*PICCOLA PASTICCERIA*



<i>PREZZO PER PERSONA</i>	<i>CHF 95.-</i>
<i>CON VINI IN ABBINAMENTO</i>	<i>CHF 140.-</i>

## CRUDITÉ

<i>OSTRICHE (KIS)</i>	<i>CHF</i>	<i>4.50</i>
.....		
<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>
.....		



## ANTIPASTI

<i>CALAMARETTI, CREMA DI PANE E KALETTES</i>	<i>CHF</i>	<i>22.-</i>
.....		
<i>SARDE LEGGERMENTE MARINATE CON VERZA TIEPIDA, PINOLI E UVETTA</i>	<i>CHF</i>	<i>23.-</i>
.....		
<i>CROCCHETTE DI ROGNONE DI VITELLO CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE</i>	<i>CHF</i>	<i>24.-</i>
.....		
<i>PROSCIUTTO DELL'ALPE PIORA CON PANE AL MERLOT</i>	<i>CHF</i>	<i>25.-</i>
.....		
<i>INSALATINA DI PUNTARELLE, SCAMPI, EMULSIONE ALLA SOIA CON COLATURA DI ALICI E CAVIALE DI ACETO BIANCO</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
.....		



## PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, FINOCCHIO,  
LIQUIRIZIA E ARANCIA CHF 25.-



..... CAVATELLI DI FARINA BONA, CIME DI RAPA,  
PANCETTA E FORMAGGIO PIORA CHF 27.-

TORTELLI RIPIENI DI VONGOLE E TOPINAMBUR,  
CON CREMA ALL'AGLIO NERO E BRODO DI GALLINA CHF 28.-

PASTA E FAGIOLI (POJANA) CHF 28.-



## SECONDI PIATTI

SALMERINO, SEDANO RAPA E MELA CHF 31.-

CODA DI BUE AVVOLTA NELLA RETE DI MAIALE  
CON PATATE CROCCANTI CHF 32.-

CUBO DI BACCALÀ SCOTTATO ALLA SOIA  
CON CAVOLO CAPPuccio VIOLA CHF 35.-

SAN PIETRO AI CARCIOFI CHF 38.-

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.-*

---