

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.-
