

*“La Cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte.”*

- Gualtiero Marchesi

IL PANE E LE PASTE FRESCHE SONO DI NOSTRA PRODUZIONE.

SU RICHIESTA E CON PREAVVISO È POSSIBILE ORDINARE TIPOLOGIE DI PESCE NON PRESENTI SULLA CARTA.

PER VEGANI E VEGETARIANI: CHIEDETE PURE AL PERSONALE DI SALA CHE VI PROPORRÀ UNA SOLUZIONE DI VOSTRO GRADIMENTO.

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

Seppie, crema di pane e prezzemolo

Fusilloni di Gragnano Gentile, scalogno, piselli e
anguilla affumicata

Dorso di Lucioperca, crema di mais bruciato

In attesa del dessert...

Cremoso alla liquirizia, gelato alla menta e
crumble al grano saraceno

Piccola pasticceria



Prezzo per persona CHF 95.-

Vini in abbinamento CHF 140.-

Crudité

Ostriche Krystale	CHF 5.-
Carpaccio o tartare di pesce del Mediterraneo (in base alla disponibilità del mercato)	CHF 35.-
Crudo misto di pesce	CHF 41.-
Scampo Porcupine	CHF 8.-/pz
Catalana di gamberi	CHF 48.-
Gambero rosso	CHF 8.-/pz

Antipasti

Insalata mista, erbe, germogli e fiori CHF 16.-



Ceviche di Lucioperca, succo di barbabietola e verdure CHF 28.-

Terrine di Foie Gras d'anatra, nocciole tostate e albicocche CHF 32.-

Seppia, crema di pane e prezzemolo CHF 26.-

Primi Piatti

Fusilloni di Gragnano, scalogno, pisellie anguilla affumicata CHF 31.-

Risotto Carnaroli Az. Agricola Tronchin
al pistacchio con scampi e limone CHF 33.-



Ravioli ripieni con guancia di manzo e crema di carote CHF 30.-

Tagliolino all'uovo, vongole, zucchine e bottarga CHF 29.-

Secondi Piatti



Dorso di Lucio-perca, crema di mais bruciata

CHF 41.-

Trancio di Branzino arrosto ai peperoni

CHF 42.-

Black Cod, sedano e ricci di mare

CHF 48.-

Il nostro Brasato, soffice di patate e crescione

CHF 39.-



Fritti

Alici fritte con maionese allo yozu

CHF 27.-

Frittura di gamberi, calamaretti, scampi e verdure

CHF 39.-

Pesci del giorno

In base alle disponibilità del mercato, possiamo proporvi i seguenti pesci con preparazione al sale, al cartoccio, in guazzetto e alla griglia.

BRANZINO – ORATA – SAN PIETRO – DENTICE –
PAGELLO – ROMBO – SARAGO – RICCIOLA – CERNIA



Al sale, alla griglia o alla figure CHF 57.-

Al cartoccio o in guazzetto CHF 60.-
