

*“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, AUSTRALIA E UNGHERIA.

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.



 Piatti vegetariani

Menù degustazione

Servito a tutto il tavolo

Polpo e topinambur

Ravioli ripieni di cavolfiore, sgombro scottato
e burro alla nocciola

Ombrina, indivia caramellata
e bagna cauda leggera

... e in attesa del dessert...

Semifreddo alle castagne, salsa al nocino e cioccolato,
panna e polvere di funghi porcini

Piccola pasticceria



Prezzo per persona

CHF 95.-

Prezzo per persona con 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 di Mazara	CHF 8.-/pz



Antipasti

 Erbe, germogli e fiori essiccati	CHF 16.-
Capasanta scottata, zucca, crumble al cacao e peperoncino	CHF 30.-
Polpo e topinambur	CHF 28.-
Terrina di Foie Gras d'anatra, datteri e cioccolato	CHF 32.-

Primi Piatti

-  Risotto Carnaroli Az. Agricola Tronchin,
funghi, tartufo nero e Blu Vaccino CHF 31.-
-
-  Tagliatella all'uovo, fondo bruno di selvaggina,
tartare di capriolo all'erba cipollina  CHF 30.-
-
- Ravioli ripieni di cavolfiore, sgombro scottato
e burro alla nocciola CHF 31.-
-
- Spaghetto Verrigni, burro, alici del Cantabrico,
limone e frisella CHF 30.-
-
- Gnocchetti di semola e castagne in guazzetto di mare CHF 29.-
-

Secondi Piatti

Black Cod, pak-choi, fondo bruno di pesce alla birra e miele CHF 59.-

Trancio di ombrina, cavolo ripieno e bagna cauda leggera CHF 42.-

Lucioperca al miso, indivia belga caramellata CHF 41.-



Lombata di capriolo, spuma di patate, funghi
e riduzione al Merlot CHF 48.-



Fritti

Ostrica in tempura CHF 6.-/pz

Alici fritte con maionese allo yuzu 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 ligure CHF 57.-

Al cartoccio o in guazzetto CHF 60.-
