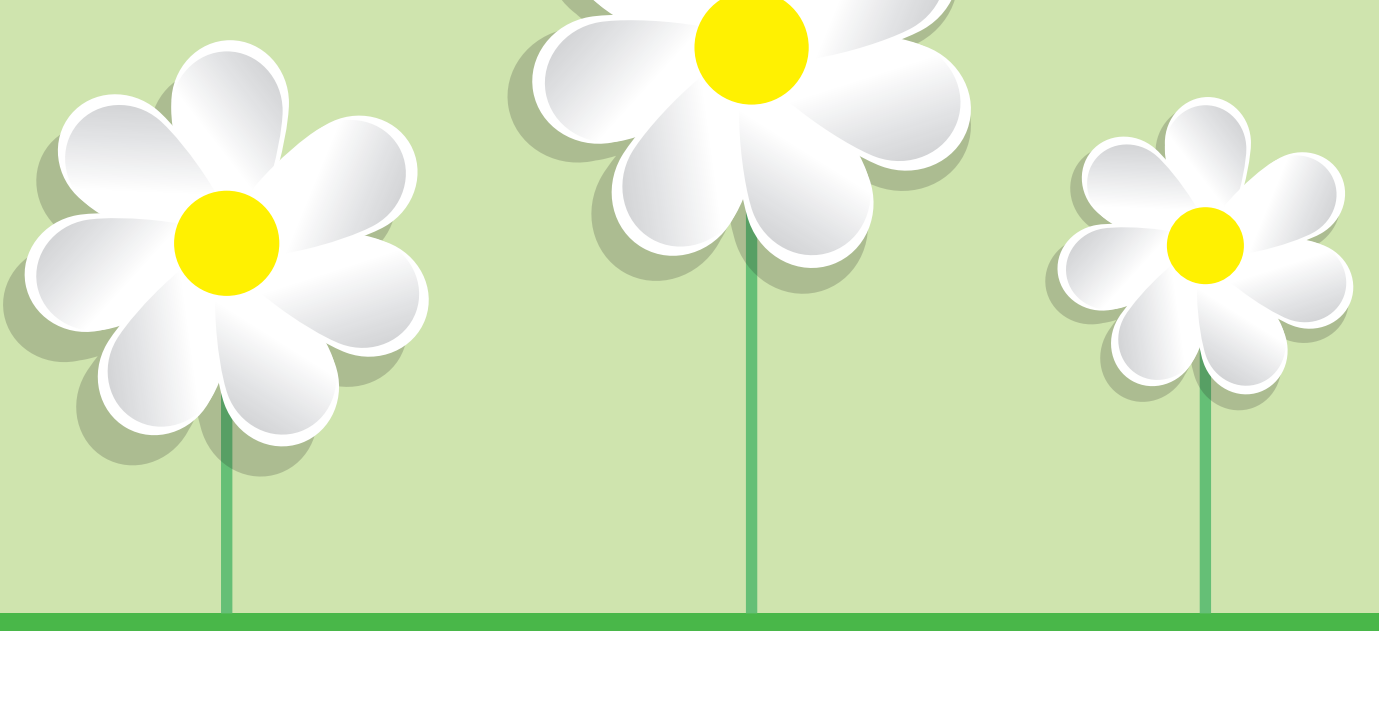




il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

La tartar di vitello con tuorlo d'uovo marinato, pepe della Valle Maggia e spugnole Tartare de veau avec jaune d'œuf mariné, poivre de la Valle Maggia et morilles Kalbstatar mit mariniertem Eigelb, Pfeffer aus dem Valle Maggia und Morcheln Veal tartare with marinated egg yolk, Maggia Valley pepper and morels	38.00
Il carpaccio di tonno con salsa di vitello, insalata di taccole e asparagi bianchi Carpaccio de thon avec sauce au veau, salade de pois gourmands et asperges blanches Thunfisch-Carpaccio mit Kalbfleischsauce, Erbsensalat und weißen Spargel Tuna carpaccio with veal sauce, snow pea and white asparagus salad	35.00
L'astice cbt con salsa di peperoni arrosto, finocchietto e cipollotto stufato Homard cuit à basse température avec sauce aux poivrons rôtis, fenouil et oignons nouveaux mijotés Hummer bei niedriger Temperatur gekocht mit Sauce aus gerösteten Paprika, Fenchel und geschmortem Frühlingszwiebeln Lobster cooked at low temperature with roasted pepper sauce, fennel and stewed spring onion	46.00
La terrina di fegato d'oca con panna cotta salata al pepe nero di Sichuan e caffè Terrine de foie gras d'oie avec crème cuite salée au poivre noir de Sichuan et café Gänseleberterriner mit gesalzener Panna Cotta, Sichuan-Pfeffer und Kaffee Goose liver terrine with savoury panna cotta flavoured with Sichuan black pepper and coffee	42.00
Il Lomo di Patanegra, caprino, misto di verdurette in vasocottura Lomo di Patanegra, fromage de chèvre, mélange de petits légumes cuits en boccailon Lomo di Patanegra, Ziegenkäse, gemischte Gemüse eingekocht im Glas Patanegra pork loin, goat cheese, mixed vegetables cooked in a jar	38.00

Primi - Entrées - Erste Gänge - Warm Starters

Gli gnocchi all'ortica con spuma di Parmigiano, topinambur e tè nero Gnocchi aux orties avec mousse au Parmesan, topinambours et thé noir Brennesseln-Gnocchi mit Parmesanschaum, Topinambur und schwarzem Tee Nettle gnocchi with Parmesan foam, Jerusalem artichoke and black tea	30.00
Il risotto mantecato agli asparagi bianchi, burrata affumicata e crumble di olive nere Risotto crémeux aux asperges blanches, burrata fumée et crumble aux olives noires Risotto mit weißen Spargeln, geräucherter Burrata und Crumble aus schwarzen Oliven Risotto with white asparagus, smoked burrata cheese and black olive crumble	32.00
I ravioli di piselli novelli, ricciola frollata e consommé di finocchio e liquirizia Raviolis aux petits pois nouveaux, sérieole marinée et consommé au fenouil et à la réglisse Ravioli mit jungen Erbsen, mariniert Gelbschwanzmakrele und Fenchel-Lakritz-Consommé Ravioli with fresh peas, seared amberjack and fennel and liquorice consommé	32.00
Le tagliatelle all'aglio orsino condite al ragoût di vitello, spugnole e Pecorino di Fossa Tagliatelles à l'ail sauvage accompagnées d'un ragoût de veau, de morilles et de Pecorino di Fossa Tagliatelle mit Bärlauch, Kalbsragout, Morcheln und Pecorino di Fossa Tagliatelle with wild garlic, veal ragout, morel mushrooms and Pecorino di Fossa cheese	32.00
La vellutata di lattuga e mandorle, crocchette di legumi e olio al pepe verde Velouté de laitue et d'amandes, croquettes de légumineuses et huile au poivre vert Cremesuppe aus Salat und Mandeln, Kroketten aus Hülsenfrüchten mit Öl mit grünem Pfeffer Creamy lettuce and almond soup, legume croquettes and green pepper oil	28.00

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

Il secreto di Patanegra in tagliata con salsa alle spugnole Secreto de Patanegra coupé en tranches avec une sauce aux morilles Secreto von Patanegra in Scheiben geschnitten mit Morchelsauce Patanegra pork belly cutlet with morel mushroom sauce	52.00
Il filetto di vitello in manto di prosciutto leggermente affumicato con crema di asparagi e cipollotti Filet de veau bardé de jambon légèrement fumé, crème d'asperges et oignons nouveaux Kalbsfilet in leicht geräuchertem Schinken-Mantel mit Spargelcreme und Frühlingszwiebeln Veal fillet wrapped in lightly smoked ham with asparagus cream and spring onions	57.00
Il petto d'anatra cbt con insalata di fagioli zolfini e salsa al Vin Santo Poirine de canard avec salade de haricots zolfini et sauce au Vin Santo Entenbrust mit Zolfini-Bohnensalat und Vin Santo-Sauce Duck breast with zolfini bean salad and Vin Santo sauce	50.00
Il carré d'agnello Ambassador in manto saporito - La salsa alla senape Pommery de Meaux Carré d'agneau Ambassador, sauce à la moutarde de Pommery de Meaux Lammkarree Ambassador mit Senf Pommery de Meaux Lamb loin with mustard sauce of Pommery de Meaux	56.00
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa Béarnaise Filet de boeuf grillé en trois poids, sauce Béarnaise Grillierter Rindsfilet in drei Gewichten, Sauce Béarnaise Grilled beef fillet in three weights, sauce Béarnaise	150 gr. 46.00 230 gr. 57.00 280 gr. 66.00
La finissima di vitello Paillarde de veau Kalbsschnitzel Veal paillarde	50.00

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

Il salmone affumicato in Svizzera con vegetali in vasocottura e rafano Saumon fumé en Suisse avec légumes cuits en bocal et raifort In der Schweiz geräucherter Lachs mit im Glas gegartem Gemüse und Meerrettich Swiss smoked salmon with jar-cooked vegetables and horseradish	42.00
La scaloppa di luccio perca rosolata agli asparagi Escalope de sandre poêlée aux asperges Zanderschnitzel mit Spargel Pan-fried pike perch escalope with asparagus	46.00
I filetti di pesce persico con farina di mais tostato e risotto al Prosecco Filets de perche avec farine de maïs grillée et risotto au Prosecco Barschfilets mit geröstetem Maismehl und Prosecco-Risotto Perch fillets with toasted corn flour and Prosecco risotto	43.00
La darna di spigola al forno con pomodorini e olive Taggiasche Darne de bar au four avec tomates et olives de Taggia Ravioli Cristal mit Kichererbsen-Hummus und Bio-Karotten auf Gemüsejus Baked sea bass darna with cherry tomatoes and olives from Taggia	50.00
Il sauté di sogliola e gamberi con cicorino al tocco balsamico Sauté de sole et crevettes avec chicorée au vinaigre balsamique Sautierte Seezungen und Garnelen mit Chicorée und Balsamico Sautéed sole and prawns with chicory and a touch of balsamic vinegar	48.00

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere Salade verte ou mixte selon les goûts Grüner oder gemischter Salat nach Geschmack Mixed or green salad as desired	16.00/18.00
L'uovo poché al tartufo nero, spugna croccante di Parmigiano e insalata di asparagi Oeuf poché à la truffe noire, éponge croustillante de Parmesan et salade d'asperges Oufiertes Ei mit schwarzem Trüffel, knusprigem Parmesanschwamm und Spargelsalat Poached egg with black truffle, crispy Parmesan sponge and asparagus salad	30.00
I ravioli cristal all'humus di ceci e carote bio su jus di verdura Raviolis cristal à l'houmous de pois chiches et carottes bio sur jus de légumes Ravioli Cristal mit Kichererbsen-Hummus und Bio-Karotten auf Gemüsejus Crystal ravioli with organic chickpea and carrot hummus on vegetable jus	32.00
L'insalata di quinoa allo zafferano su carpaccio di zucchine e scaglie di seitan Salade de quinoa au safran sur carpaccio de courgettes et flocons de seitan Quinoa-Salat mit Safran auf Zucchini-Carpaccio und Seitanflocken Saffron quinoa salad on courgette carpaccio and seitan flakes	28.00
La delicata di asparagi verdi con fiocchi di latte e orzo soffiato Velouté aux asperges vertes avec des flocons de lait et orge soufflée Spargelcremesuppe mit Milchflocken und gepuffter Gerste Delicate green asparagus soup with milk flakes and puffed barley	28.00
Gli asparagi caldi a piacere: Milanese, Parmigiana, Olandese Asperges chaudes au choix Warme Spargeln nach Wunsch Hot asparagus at choice	26.00/32.00

Dolci - Desserts

Il Parfait al pistacchio in croccante Parfait à la pistache en croquant Pistazienparfait mit knuspriger Hülle Pistachio parfait in crunchy shell	20.00
Il tortino al limone e fragole con il suo coulis Tartelette au citron et aux fraises avec son coulis Zitronen-Erdbeer-Törtchen mit Coulis Lemon and strawberry tart with coulis	22.00
La bavarese al latte di mandorle e fiori d'arancio Bavaroise au lait d'amandes et à la fleur d'oranger Bayerische Creme mit Mandelmilch und Orangenblüten Bavarois with almond milk and orange blossom	20.00

I prezzi sono in CHF, 8.1% IVA, inclusa.

Il nostro personale è al vostro servizio per ogni informazione su allergie o intolleranze.
Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergies ou les intolérances.
Unser Personal steht Ihnen für Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten zur Verfügung.
Our staff is at your service for any information on allergies or intolerances.

Provenienza delle carni:	
Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Agnello	Australia e Nuova Zelanda
Tacchino	Francia e Ungheria
Petto d'anatra	Francia e Polonia
Faraona	Francia
Coniglio	Ungheria
Salumi	Svizzera e Italia
Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici. Les viandes utilisées ne contiennent pas d'hormones ou de résidus d'antibiotiques. Das Fleisch verwendet enthalten keine Hormone oder Rückstände von Antibiotika. Meat used does not contain hormones or residues of antibiotics.	
Provenienza pesci e crostacei:	
Salmone	Norvegia, zona FAO n. 27
Persico	Estonia e Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Lavarello	Lago Maggiore Italia e Svizzera, zona FAO n. 27
Rombo	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
San Pietro	Nuova Zelanda, zona FAO n. 81
Branzino-Spigola	Italia, zona FAO n. 37
Sogliola	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Gamberoni-Gamberi	Vietnam, zona FAO n. 71
Aragostine	Sud Africa, zona FAO n. 47
Cozze	Spagna, zona FAO n. 27
Vongole	Italia, zona FAO n. 37
Seppie	Thailandia, zona FAO n. 57
Polpo-Piovra	Spagna, zona FAO n. 27
Calamari	Thailandia, zona FAO n. 71
Trota	Italia, zona FAO n. 37
Salmerino	Italia, zona FAO n. 37
Spada	Italia, zona FAO n. 37
Gamberetti salamoia	Cile, zona FAO n. 87
Pescatrice - Coda di rospo	Italia e Francia, zona FAO n. 37 e 27
Perca	Italia, Svizzera ed Estonia, zona FAO n. 37 e 27