

# LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

LA PASTA È RIGOROSAMENTE FATTA IN CASA SECONDO RICETTE APPRESE NEGLI ANNI TRASCORSI ACCANTO AI GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE.

VI È PURE UNO STUDIO E UNA RICERCA PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME SEMPRE DI ALTA QUALITÀ.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA: FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 7.7% INCLUSA.

# MENU DEGUSTAZIONE

(SERVITO ESCLUSIVAMENTE A TUTTI IL TAVOLO E  
MINIMO PER 2 PERSONE)

MENU A MANO LIBERA DELLO  
CHEF ANDREA CAVALLASCA

## DI 5 PORTATE

Fr. 120.00 PER PERSONA

## ABBINAMENTO VINI

A CURA DEL NOSTRO SOMELLIER ALESSANDRO

A FR. 35.00

# ANTIPASTI

## **LA CAPRA E IL SALMONE A FR. 28.00**

Busciün di capra fritti nel panko con tartare di salmone e salsa Yum Yum

## **CATALANA DEL GOTTARDO FR. 24.00**

Crema Catalana al formaggio Gottardo,  
servita con delizia di sfoglia alla parpika

## **BATTUTA DI FASSONA FR. 34.00**

Battuta di Fassona con tuorlo fritto, estratto di sedano e acciuga del  
Cantabrico

## **TORTA DI CAROTE FR. 26.00**

Torta di carote lardellata su fonduta di formaggio “Blu del Ticino”

## **IL CARCIOFO FR. 26.00**

Carciofo impanato e fritto con fonduta di  
Parmigiano Vacche Rosse “24 mesi” e colatura all’aglio nero fermentato

# PRIMI PIATTI

## SPAGHETTI

### **COZZE PECORINO E SOPPRESSATA FR. 32.00**

Spaghettoni di Gragnano con cozze, pecorino  
e soppressata dolce di Mesoraca

### **IL PIZZOCCHERO DI TEGLIO FR. 34.00**

Pizzoccheri fatti a mano, verze, patate e formaggi secondo la tradizione

### **RIS, LACC E BURDÖN FR. 19.00**

Minestra di riso, latte di capra e rape

### **PACCHERI ANATRA E BACCUS FR. 36.00**

Paccheri di Gragnano al ragù d'anatra  
e scaglie di Baccus (formaggio al Pinot Nero)

### **RISOTTO CARCIOFI E SBRINZ FR. 34.00**

Risotto Acquerello (7 anni) ai carciofi e Sbrinz  
(minimo per due persona – prezzo per persona)

# SECONDI PIATTI

## **SAKU DI TONNO FR. 46.00**

Saku di tonno alle nocciole, con panna acida al nero di seppia

## **HALIBUT, ZAFFERANO E MIELE FR. 42.00**

Filetti di Halibut avvolti nell'alga nori e impanati al panko,  
con crema allo zafferano e miele

## **LINGUA DI BUE FR. 38.00**

Lingua di Bue cotta a bassa temperatura e rosolata nel burro d'Alpe con  
salsa verde e purea di sedano rapa

## **LA PANCIA DI MAIALE FR. 38.00**

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura  
con polenta uncia e verza brasata

## **FILETTO, PATATE E BARBERA FR. 48.00**

Tournedo di manzo lardellato, riduzione di  
Barbera d'Asti Superiore Cà di Pian e patata mantecata

## **ORECCHIO DI ELEFANTE ALLA MILANESE FR. 54.00**

Cotoletta di vitello alla Milanese con osso (350/400 gr.)  
con patate gauffrettes alla paprika