

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

L'ERBAZZONE FR. 24.00

È una torta salata fatta da due sfoglie di pasta ripiene di erbette (ortiche e borraggine) e ricotta
E' una ricetta tipica della provincia reggiana.

LA BATTUTA DI FASSONA FR. 34.00

Battuta di Fassona con tuorlo fritto, crema di mozzarella di bufala e acciuga del Cantabrico

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI FR. 44.00

Crudo di code di scampi (3 pz) e tartar di gambero rosso di Mazara del Vallo

ASTICE, LENTICCHIE BELUGA E LARDO FR. 28.00

Astice con lenticchie beluga e lardo

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI

COZZE, PECORINO E NDUJA PICCANTE FR. 32.00

Spaghettoni di Gragnano con cozze, pecorino
e Nduja piccante di San Vincenzo

TAGLIOLINI, ASPARAGI E GUANCIALE FR. 32.00

Tagliolini di pasta fresca con asparagi bianchi e guanciale croccante

GNOCCHI, NERO DI SEPPIA, PISELLI E CAPESANTA FR. 36.00

Gnocchi di ricotta al nero di seppia con crema di piselli e ragù di capesante

PACCHERI E AGNELLO FR. 36.00

Paccheri di Gragnano al ragù d'agnello

RISOTTO, LARDO, MILLE FIORI E FORMAGGIO GOTTARDO FR. 30.00

Risotto Acquerello mantecato al battuto di lardo, miele millefiori e
formaggio del Gottardo
(minimo per due persona – prezzo per persona)

SECONDI PIATTI

SAKU DI TONNO FR. 46.00

Saku di tonno alle mandorle, con salsa al mango e frutto della passione

PERSICO, PERCA E SALVIA FR. 42.00

Filetti di pesce persico e luccio perca fritti
accompagnati da foglie di salvia fritte

TAJINE DI AGNELLO FR. 36.00

Cous cous allo zafferano con agnello, pistacchio e limone

FILETTO DI MAIALE IN SFOGLIA FR. 38.00

Filetto di maiale in sfoglia con taccole al guanciale

FILETTO, PATATE E BERNESE FR. 48.00

Tournedo di manzo con salsa Bernese e patata mantecata all'olio EVO

ORECCHIO DI ELEFANTE ALLA MILANESE FR. 54.00

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