

*LE PIETANZE*

*LA CUCINA*

*È DI PER SÉ SCIENZA,*

*STA AL CUOCO*

*FARLA DIVENTARE ARTE.*

*GUALTIERO MARCHESI*

*MENÙ DEGUSTAZIONE*  
*SERVITO A TUTTO IL TAVOLO*

*ALICI MARINATE, PANE ALLA BRACE, INDIVIA RICCIA  
E RICOTTA AL WASABI*

*GNOCCHETTI ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA DI MUGGINE  
E CREMA DI SCAROLA*

*POLPO ARROSTO, SCHIUMA DI PATATE E NERO DI SEPPIA  
AL PROFUMO DI LIMONI SICILIANI*

*LA NOSTRA PESCA MELBA*



*PER PERSONA* ..... *CHF 85.-*

*PER PERSONA CON VINI IN ABBINAMENTO* ..... *CHF 130.-*

*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.*

*PIATTO VEGETARIANO* 





Se avete delle richieste lo chef e il suo staff saranno lieti di accontentarvi

## CRUDITÉ



OSTRICHE (KYS)	CHF	4.50
.....		
CARPACCIO O TARTARE DI PESCE DEL MEDITERRANEO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO	CHF	34.-
.....		
CRUDO MISTO DI PESCE	CHF	38.-
.....		
SCAMPI E GAMBERI ROSSI DI MAZARA CRUDI	CHF	40.-
.....		



## ANTIPASTI

 .....	INSALATA MISTA CON VERDURE, ERBE, GERMOGLI E FIORI	CHF	15.-
.....			
	ALICI MARINATE, PANE ALLA BRACE, INDIVIA RICCIA E RICOTTA AL WASABI	CHF	20.-
.....			
	CREMA DI POMODORO FREDDA, SCAMPO, STRACCIATELLA E ORIGANO FRESCO	CHF	25.-
.....			
	FILETTI DI TRIGLIA, ANGURIA E FRIGGITELLI ARROSTO	CHF	27.-
.....			
	CRUDO DI CALAMARO, CEVICHE DI MELONE ALLA MENTA	CHF	19.-
.....			
	SALMONE DI LOSTALLO MARINATO, CRÈAME FRAÎCHE ALL' ANETO E VERDURE CROCCANTI	CHF	26.-
.....			
	TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA AL CIOCCOLATO CON CHUTNEY DI ALBICOCCA E GELATINA ALL'AMARETTO	CHF	31.-
.....			
 .....	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO ALL'ALPE PIORA CON PANE INTEGRALE ALLA FRUTTA SECCA	CHF	25.-
.....			

## PRIMI PIATTI

 .....	TORTELLI RIPIENI DI MELANZANA E MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO	CHF	25.-
.....			
 .....	RISOTTO CARNAROLI «NATURA TRONCHIN» AL PESCE PERSICO E FIORI DI ZUCCHINA MANTECATO AL BUSCION DI MUGGIO	CHF	28.-
.....			
	FUSILLI INTEGRALI «GENTILE» ALLE VERDURE ESTIVE CON COREGONE AFFUMICATO	CHF	22.-
.....			
	GNOCCHETTI ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA DI MUGGINE E CREMA DI SCAROLA	CHF	27.-
.....			
	TAGLIATELLINA DI SEMOLA CON PESTO E ALICI DEL CANTABRICO	CHF	26.-
.....			

## SECONDI PIATTI

<i>POLPO ARROSTO, SCHIUMA DI PATATE E NERO DI SEPPIA AL PROFUMO DI LIMONI SICILIANI</i>	<i>CHF 34.-</i>
<i>TRANCIO DI LUCIOPERCA IN BRODETTO DI FUNGHI. CHANTARELLE E PIOPPINI CON SPINACINI NOVELLI</i>	<i>CHF 38.-</i>
<i>DORSO DI BRANZINO CON INSALATA BELGA CARAMELLATA, UVETTE E MANDORLE</i>	<i>CHF 36.-</i>
<i>ENTRECÔTE DI ANGUS SVIZZERO CON PEPERONI ROSSI DOLCI E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO</i>	<i>CHF 42.-</i>
<i>FRITTURA DI GAMBERI, SCAMPI, CALAMARETTI E VERDURINE</i>	<i>CHF 36.-</i>

## PESCI DEL GIORNO

*In base alla disponibilità del mercato*

*possiamo proporvi i seguenti piatti a base di pesce con preparazioni*

*al sale, al cartoccio e alla griglia*

*BRANZINO – ORATA – SAN PIETRO – DENTICE*

*PAGELLO – ROMBO – SARAGO – RICCIOLA – CERNIA*

*MINIMO 2 PERSONE P.P. CHF 52.-*