



PORTO POJANA
RISTORANTE TERMINUS

*LA CUCINA
È DI PER SÉ SCIENZA,
STA AL CUOCO
FARLA DIVENTARE ARTE.*

GUALTIERO MARCHESI

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



Crudité

<i>Ostriche Krystale</i>	<i>CHF</i>	<i>5.-</i>
<hr/>		
<i>Carpaccio o tartare di pesce del Mediterraneo (in base alla disponibilità del mercato)</i>	<i>CHF</i>	<i>35.-</i>
<hr/>		
<i>Crudo misto di pesce composto da: carpaccio di salmone, tonno, ricciola e branzino, un gambero, uno scampo e un'ostrica</i>	<i>CHF</i>	<i>40.-</i>
<hr/>		
<i>Scampi e gamberi rossi di Mazara crudi</i>	<i>CHF</i>	<i>41.-</i>
<hr/>		

Antipasti

 *Insalata mista, erbe, germogli e fiori* CHF 15.-

Insalatina di granchio reale, pomodori secchi e stracciatella CHF 40.-

Terrina di Branzino alle erbe con crema di pomodoro confit CHF 27.-

Scampo crudo, melone, sedano e gel alla menta CHF 29.-

Polpo arrostito, spuma di patate, capperi e limone CHF 27.-

Carpaccio di bollito, maionese al lime e insalatine CHF 26.-




Prosciutto Piora, bouchon della Valle di Mugello CHF 30.-

Carpaccio di capesante, frutto della passione, crème fraîche e amaranto soffiato CHF 26.-

Primi Piatti

<i>Passatelli, vongole, limone e bottarga</i>	<i>CHF</i>	<i>29.-</i>
<hr/>		
<i>Gnocchetti di semola agli spinaci con i crostacei</i>	<i>CHF</i>	<i>29.-</i>
<hr/>		
<i>✓ Risotto carnaroli Az. Agricola Tronchin, rape, ravanelli e fonduta di blu di capra</i>	<i>CHF</i>	<i>25.-</i>
<hr/>		
<i>Spaghetto alla chitarra, aglio, olio, peperoncino e calamaretti (Pasta Gentile – Tempo cottura di 15 minuti)</i>	<i>CHF</i>	<i>27.-</i>
<hr/>		
<i>✓ Ravioli ripieni di ricotta alle erbe, con ristretto di pomodoro, melanzane e pesto leggero</i>	<i>CHF</i>	<i>28.-</i>
<hr/>		

Secondi Piatti

 <i>Il prato: composizione di verdure crude e cotte</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
<hr/>		
<i>Trancio di lucioperca arrosto, con finferli e bietole alla senape</i>	<i>CHF</i>	<i>40.-</i>
<hr/>		
<i>Branzino, insalata belga e crema all'aglio nero</i>	<i>CHF</i>	<i>41.-</i>
<hr/>		
<i>Coscette di rane rosolate burro e prezzemolo con purè olio e limone</i>	<i>CHF</i>	<i>33.-</i>
<hr/>		
<i>Tagliata di manzo con verdure di stagione e patate novelle</i>	<i>CHF</i>	<i>45.-</i>
<hr/>		
<i>Petto d'anatra arrosto, funghi estivi e foie gras</i>	<i>CHF</i>	<i>41.-</i>
<hr/>		
<i>Frittura di gamberi, calamari, scampi e verdure</i>	<i>CHF</i>	<i>38.-</i>
<hr/>		

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**

<i>Al sale, alla griglia o alla ligure</i>	<i>CHF</i>	<i>54.-</i>
<i>Al cartoccio o in guazzetto</i>	<i>CHF</i>	<i>57.-</i>