

LE PIETANZE

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



MENÙ DEGUSTAZIONE
SERVITO A TUTTO IL TAVOLO

ACCIUGHE, CAVOLFIORE E POMODORI SECCHI

*BOTTONI AGLI SPINACI, RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO
E OLIVE TAGGIASCHE*

TRANCIO DI PESCE PAGARO, CIME DI RAPA E VINO BIANCO

*RICOTTA AL MIELE TICINESE, GELATO AL PANE NERO
E NOCCIOLE*



<i>PREZZO PER PERSONA</i>	<i>CHF 90.-</i>
.....	
<i>CON VINI IN ABBINAMENTO</i>	<i>CHF 135.-</i>
.....	

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

CRUDITÉ

<i>OSTRICHE KRYSTALE</i>	<i>AL PEZZO 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</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.-*

ACCIUGHE, CAVOLFIORE E POMODORI SECCHI *CHF 26.-*

*BOLLITO MISTO PRESSATO, CIPOLLA, PREZZEMOLO
E CREMA AL RAFANO* *CHF 26.-*



*POLENTA DEL MULINO DI BRUZELLA,
LUCCIOPERCA SFOGLIATO E LARDO* *CHF 27.-*



*PROSCIUTTO STAGIONATO ALL'ALPE PIORA
CON PANE INTEGRALE ALLA FRUTTA SECCA* *CHF 27.-*

TONNO, AVOCADO E STRACCIATELLA *CHF 28.-*

*TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA,
CREMA ALL'AGLIO ROSA E PISELLI* *CHF 32.-*

PRIMI PIATTI

CREMA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO
E CALAMARO SCOTTATO CHF 20.-



..... GNOCCHETTI ALLE CAROTE CON SPINACINI
E FONDUTA DI BLU DI MUCCA CHF 27.-



..... RISOTTO CARNAROLI AZIENDA AGRICOLA TRONCHIN
CAVOLI E LUGANIGHE CHF 29.-

SPAGHETTONI GENTILE ALLE VONGOLE VERACI E CECI
(TEMPO DI COTTURA 17 M) CHF 29.-

BOTTONI AGLI SPINACI, RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO
E OLIVE TAGGIASCHE CHF 31.-

SECONDI PIATTI



.....	<i>IL CARCIOFO</i>	<i>CHF</i>	<i>26.-</i>
	<i>TRANCIO DI PESCE PAGARO, CIME DI RAPA E VINO BIANCO</i>	<i>CHF</i>	<i>39.-</i>
	<i>PESCE SAN PIETRO, SPUMA DI PATATE E PREZZEMOLO</i>	<i>CHF</i>	<i>41.-</i>
	<i>LOMBATA DI AGNELLO, ZUCCA E TOPINAMBUR</i>	<i>CHF</i>	<i>43.-</i>
	<i>FRITTURA DI GAMBERI, SCAMPI, CALAMARETTI E VERDURE</i>	<i>CHF</i>	<i>38.-</i>

PESCI DEL GIORNO

*In base alla disponibilità del mercato
possiamo proporvi i seguenti pesci con preparazioni
al sale, al cartoccio, in guazzetto e alla griglia*

*BRANZINO – ORATA – SAN PIETRO – DENTICE
PAGELLO – ROMBO – SARAGO – RICCIOLA – CERNIA*

MINIMO 2 PERSONE P.P.

<i>AL SALE, ALLA GRIGLIA O ALLA LIGURE</i>	<i>CHF 54.-</i>
<i>AL CARTOCCIO O IN GUAZZETTO</i>	<i>CHF 57.-</i>