



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>
.....		
<i>Carpaccio o tartare di pesce del Mediterraneo (in base alla disponibilità del mercato)</i>	<i>CHF</i>	<i>35.-</i>
.....		
<i>Crudo misto di pesce</i>	<i>CHF</i>	<i>40.-</i>
.....		
<i>Scampi e gamberi rossi di Mazara crudi</i>	<i>CHF</i>	<i>41.-</i>
.....		

Menù Degustazione

Servito a tutto il tavolo

Cozze, cavolfiore, limone e liquirizia

Risotto Carnaroli Az. Agricola Tronchin con pistacchio e code di scampi

Rombo, Pak-Choi, miele e birra

In attesa del dessert....


Zabaione al sifone con gelato alle castagne, marron glacé e melograno

Piccola pasticceria



<i>PREZZO PER PERSONA</i>	<i>CHF</i>	<i>95.-</i>
<hr/>		
<i>VINI IN ABBINAMENTO</i>	<i>CHF</i>	<i>140.-</i>
<hr/>		

Antipasti

 <i>Insalata mista, erbe, germogli e fiori</i>	CHF	16.-
.....		
<i>Insalatina di granchio reale, pomodori confit e avocado</i>	CHF	41.-
.....		
<i>Cozze, cavolfiore, limone e liquirizia</i>	CHF	28.-
.....		
<i>Carpaccio di gambero rosso, la sua maionese, puntarelle e olive</i>	CHF	29.-
.....		
<i>Trota salmonata, crema fredda alle erbe e rape croccanti</i>	CHF	27.-
.....		
<i>Cappesante e zucca</i>	CHF	29.-
.....		
<i>Terrina di Foie Gras d'anatra, cacao e frutto della passione</i>	CHF	31.-
.....		
<i>Speck di cinghiale, fichi al porto e pane croccante al rosmarino</i>	CHF	30.-

Primi Piatti

<i>Fusilloni di Gragnano con cipolla fondente, aringa affumicata e le sue uova</i>	<i>CHF</i>	<i>30.-</i>
<hr/>		
<i>Bucatini con calamaretti, crema all'aglio nero e peperoncino</i>	<i>CHF</i>	<i>28.-</i>
<hr/>		
<i>Risotto Carnaroli Az. Agricola Tronchin con pistacchio e code di scampi</i>	<i>CHF</i>	<i>33.-</i>
<hr/>		
<i>Ravioli ripieni con stracotto di cervo e crema di carote allo zenzero</i>	<i>CHF</i>	<i>29.-</i>
<hr/>		

Secondi Piatti

<i>Dorso di Lucioperca arrosto, bietole e salsa al vino bianco</i>	CHF	41.-
.....		
<i>Rombo, Pak-Choi, miele e birra</i>	CHF	42.-
.....		
<i>Black Cod, cime di rapa e ricci di mare</i>	CHF	45.-
.....		
<i>Rognone di vitello, purea di patate e salsa al tartufo nero</i>	CHF	40.-
.....		
<i>Costine di maiale brasate al profumo di finocchietto e cavolo nero</i>	CHF	38.-
.....		
<i>Frittura di gamberi, calamaretti, scampi e verdure</i>	CHF	39.-
.....		

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>	CHF	54.-
<i>Al cartoccio o in guazzetto</i>	CHF	57.-