

Antipasti

PROSCIUTTO CRUDO 30 MESI. LONZALARDO 12 MESI. GUANCIALE BACIATO. LA
NOSTRA GIARDINIERA

32

UOVO A 63°. SPUMA DI BÜSCION DI CAPRA. CROCCANTE DI NOCI CARAMELLATE

23

ASPARAGO. TERRA DI CEREALI BRUNITI. GELATO AL CASTELMAGNO

25

TATAKI DI TONNO AL SESAMO. EMULSIONE DI KEFIR E OLIO ALL'AGLIO ORSINO

32

Primi

RAVIOLI RIPIENI AL CACIO E PEPE. SAUTÈ DI COZZE E FASOLARI

28

RISOTTO CARNAROLI SALERA. TALEGGIO. PEPE VERDE. CACAO AMARO

26

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI BIO. RAGÙ DI CONIGLIO ALLA
CACCIATORA

26

Vegano

MEDAGLIONE DI BARBABIETOLA. MAIONESE ORIENTALE. VERDURE. PATATE
ROSOLATE

39

GULASCH DI TOFU AFFUMICATO

39

Antipasti e primi piatti, serviti come piatto forte, subiscono adeguamento di prezzo.

Le Carni

COSTATA DI MANZO. SECONDO DISPONIBILITÀ. DRY AGED. PATATE E VERDURE SPADELLATE

11 / ETTO

LOMBATA DI VITELLO. ASPARAGI VERDI. SALSA ALLE SPUGNOLE

46

TARTARE CLASSICO DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO (200G.). IL NOSTRO PANE TOSTATO AL BURRO

48

I Pesci

ASTICE ALLA PIASTRA. PAK CHOI. SENTORI DI COCCO. ZENZERO. CITRONELLA

62

TRANCIO DI BRANZINO SELVATICO SPADELLATO. PROFUMI MEDITERRANEI. CAVOLO RAPA ROSOLATO

52

PESCATO DEL GIORNO. SECONDO DISPONIBILITÀ

S.Q

I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine si prega di segnalare eventuali esigenze.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato preventivamente abbattuto

Provenienza carni e pesci: Manzo IRL, CH, POL ; Salumeria I; Anatra F; Tonno FAO71; Branzino FR/PT; Astice US; Coniglio IT, HU; Gamberi I; Polpo ES, MRC; Cozze I; Fasolari I.

Panificati CH.

Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri

Il Menù Degustazione

Serviti per tutto il tavolo, minimo 2 persone

Sulla terra

MAGATELLO DI VITELLO COTTO ROSA. SAPORI E PROFUMI PRIMAVERILI

SCALOPPA DI FOIE GRAS SPADELLATA. CHUTNEY DI ROSSA DI TROPEA E FRAGOLE

UOVO A 63°. BÜSCION DI CAPRA. NOCI CARAMELLATE

RISOTTO CARNAROLI SALERA. BARBABIETOLA. ZINCARLIN

FILETTO DI MANZO IRLANDESE. COSTE. SPUGNOLE

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO AL WHISKEY

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

ABBINAMENTO 4 CALICI DA NOI SELEZIONATI 40.-. VINI PREMIUM 65.-

Dall'acqua

TATAKI DI TONNO AL SESAMO. EMULSIONE DI KEFIR E OLIO ALL'AGLIO ORSINO

TENTACOLO DI POLPO. POMODORINI CONFIT. CAPPERI. MAIONESE PEPE E LIMONE

UOVO A 63°. SPUMA DI CAPRINO. TROTA AFFUMICATA. LE SUE UOVA

RISOTTO CARNAROLI SALERA. ZAFFERANO DI CURZÙTT. ROSSO DI MAZARA

ASTICE CBT. BRANZINO. BEURRE BLANC. COSTA SBOLLENTATA

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO AL MALAGA

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

ABBINAMENTO 4 CALICI DA NOI SELEZIONATI 40.-. VINI PREMIUM 65.-

Locanda MARCO

La Carta

Prodotti a Km 0

LA NOSTRA ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ CI PORTA A PREDILIGERE INGREDIENTI REGIONALI E STAGIONALI.

GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON L'AZIENDA AGRICOLA SOCIALE CATIBIO LA NOSTRA FRUTTA E VERDURA È IN GRAN PARTE BIOLOGICA E A "KM 0".

FEDELI A QUESTA FILOSOFIA, PARTECIPIAMO A "FATTO IN CASA" E A "TICINO A TAVOLA". L'INIZIATIVA DI GASTROTICINO CHE INTENDE AUMENTARE LA CONOSCENZA E L'UTILIZZO DEI PRODOTTI TICINESI NELLA RISTORAZIONE.

