

ANTIPASTI

Insalata di asparago verde, salmone marinato alla barbabietola,
cipolla croccante
28

Carpaccio di Rosso di Mazzara, scampi a crudo, stracciatella, crumble salato
35

Scaloppa di foie gras, chutney di fragole al balsamico,
cioccolato amaro, pane brioches
28

Selezione di Affettati Az. Agricola Scolari Gudo
25

Uovo cotto a 63°, carciofo in crema e croccante
24

Risotto Carnaroli "Salera" asparago verde, Castelmagno
25

Pappardella fatta in casa, ragù di coniglio, peperone crusco
26

Linguina Monograno Felicetti, vongole veraci, pane aromatico
30

VEGETARIANO, VEGANO

Parmigiana di melanzane Vegana
35

Falafel, hummus di ceci, cream fresh all'erba cipollina,
35

Antipasti serviti come piatto forte subiscono adeguamento di prezzo.

LE CARNI

Costata di manzo dry aged (secondo disponibilità), patate e verdure spadellate
da 12 / etto

Lombata di vitello cotta rosa, spuma di olandese, asparagi, purea di patate
46

Tagliata di manzo Black Angus, chimichurri, millefoglie di patate al burro, carciofi croccanti
50

Tartare di filetto di manzo, burro di Normandia, pane tostato
45

I PESCI

Tataki di tonno, pomodori e peperoni confit
46

Trancio di branzino selvatico, olio EVO, wok di verdure orientali
50

Pescato del giorno, secondo disponibilità
s.q

I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine: si prega di segnalare eventuali esigenze alimentari.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato preventivamente abbattuto.
Provenienza carni e pesci: Manzo IRL, CH, POL ; Salumeria CH; Anatra F; Agnello IRL, NZ, AU; Conchigliacei IT; Lumache F; Rombo PT, NL; Salmone CH; Gamberi I; Scampi DK; Tofu CH, Polpo MRK
Panificati CH.
Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri



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.



I MENÙ DEGUSTAZIONE

Serviti per tutto il tavolo, minimo 2 persone

SULLA TERRA

Battuta di filetto di manzo alla piemontese, asparagi a crudo

Scaloppa di foie gras, chutney di fragole al balsamico, cioccolato amaro, pane brioches

Uovo cotto a 63°, carciofo in crema e croccante

Risotto Carnaroli "Salera" asparago verde, Castelmagno

Lombata di vitello cotta rosa, spuma di olandese, asparagi, purea di patate

Assaggio di formaggi

Cheesecake scomposta alle fragole

DALL'ACQUA

Insalata di asparago verde, salmone marinato alla barbabietola,
cipolla croccante

Tentacolo di polpo arrostito, maionese al pomodoro e al basilico

Uovo cotto 63°, carciofo in crema e croccante

Linguina Monograno Felicetti, vongole veraci, pane aromatico

Tataki di tonno, pomodori e peperoni confit

Assaggio di formaggi

Cheesecake scomposta alle fragole

Menù completo 115.-

Senza un'entrata 105.-