

Entrate

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata, fico caramellato,
aceto di lamponi, pane brioche
26

Girello di vitello cotto rosa, salsa tonnata,
capperi di Pantelleria croccante, zeste di limone
26

Battuta di filetto di manzo, mirtilli, nocciola Tonda Piemonte IGP,
stracciata, marmellata di cipolla Rossa di Tropea
32

Tiepida di gamberoni, pomodoro cuore di bue,
cipolla Rossa di Tropea, basilico
28

Gazpacho fresco al cocomero, tartare di ricciola,
frutti di bosco disidratati
24

Büscion di capra nostrano con panzanella, fantasia di pomodori,
cetriolo, cipolla Rossa di Tropea
18

Linguina Senatore Cappelli Monograno Felicetti,
burro di montagna al limone, tartare di gambero Rosso di Mazara
28

Pasta fresca ripiena all'aglio orsino e ricotta, burro nocciola,
Parmigiano 30 mesi di Vacca Rossa di montagna, zeste di limone
24

Parmigiana di melanzane come da tradizione
24

Ogni giorno la nostra cucina propone piatti speciali dedicati a coloro
che ricercano alternative vegetariane o vegane.

Le entrate servite come portata principale subiscono adeguamento di prezzo.

Le Carni

Costate di manzo e altri tagli pregiati dry aged (secondo disponibilità),
patate, verdure
da 13 / etto

Puntine di vitello glassate al Gochujang alle fragole,
tartufo nero estivo, sesamo, insalata fresca di patate
42

Rib Eye di Ojo de Agua Argentino grass-fed, salsa chimichurri,
millefoglie di patate, arrosto di filetti di peperone
44

Su riservazione:
Chateaubriand di filetto di manzo svizzero, salsa bernese,
i suoi contorni
- servita in due portate -
70 p.p. minimo 2 persone

I Pesci

Filetto di rombo chiodato alla plancha, salsa al latte di cocco e lime,
zucchina trombetta alla menta, radici brasate
46

Tentacolo di polpo arrostito, ratatouille tiepida, purea di patate,
croccante di chorizo
36

Pescato del giorno, secondo disponibilità e prezzi di mercato

I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine: si prega di segnalare eventuali esigenze alimentari al nostro personale di sala in occasione dell'ordinazione.

Il pesce e le carni destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stato preventivamente abbattuti.

Provenienza carni e pesci: Manzo CH, IT, IRL,AR; Vitello CH ; Maiale CH; Salumeria CH; Anatra FR; Gambero I, IQF; Polpo ES ; Ricciola DK; Rombo I.

Panificati CH.

Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri

Il Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo, minimo due persone.

Gazpacho fresco al cocomero,
tartare di ricciola, frutti di bosco disidratati

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata,
fico caramellato, aceto di lamponi, pane brioche

Büscion di capra nostrano con panzanella, fantasia di
pomodori, cetriolo, cipolla Rossa di Tropea

Pasta fresca ripiena all'aglio orsino e ricotta,
burro nocciola, Parmigiano, zeste di limone

Rib Eye di Ojo de Agua Argentino grass-fed,
salsa chimichurri,
millefoglie di patate, arrosto di filetti di peperone

- oppure -

Tentacolo di polpo arrostito,
ratatouille tiepida, purea di patate, croccante di chorizo

Assaggio di formaggi,
miele di castagno, creme di mostrada

Cheese Cake scomposta alla pesca

Menu completo 105.-
Senza un'entrata 95.-