

Antipasti

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO. FONDUTINA DI CASTELMAGNO. CARCIOFO CROCCANTE
32

UOVO A 63°. SPUMA DI TOPINAMBUR
23

LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE RIVISITATA
24

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA. CRUDO DI SCAMPO E CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA
36

Primi

RAVIOLI RIPIENI DI RICCIOLA. IL SUO FUMETTO. OLIO EVO IN INFUSIONE DI PREZZEMOLO
28

RISOTTO CARNAROLI SALERA. CARCIOFI E GUANCIALE CROCCANTE
26

FUSILLONI MONOGRANO FELICETTI. RAGÙ DI CONIGLIO E CREMA DI PEPPERONE
26

Vegano

BURGER DI BARBABIETOLA. MAIONESE ORIENTALE. VERDURE E PATATE ROSOLATE
39

GULASCH DI TOFU AFFUMICATO
39

Le Carni

COSTATA DI MANZO SVIZZERO DRY AGED. PATATE E VERDURE SPADELLATE
11 / ETTO

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE. GLASSATURA BBQ ALLA ROSSA DI TROPEA E GRATIN DI PATATE
42

Pesci

CALAMARO PANATO RIPIENO ALL'ASTICE E GAMBERONI. SPINACIO E BEURRE BLANC
56

CUORE DI FILETTO DI SALMONE. ALGA NORI. ZAFFERANO E PORRO
48

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 CH e I; Anatra F; Ricciola NL; Maiale CH; Agnello IRL, NZ, AU; Astice FAO 21, Salmone NO, CH; Coniglio IT, HU; Gamberi VT; Polpo ES, MRC; Capesante USA; Cozze NL, DK; Calamaro FAO27

Panificati CH.

Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri

Il Menù Degustazione

Serviti per tutto il tavolo, minimo 2 persone

Sulla terra

BATTUTA DI MANZO. PECORINO. NOCI E POLLINE

SCALOPPA DI FOIE GRAS SPADELLATA. CHUTNEY DI ROSSA DI TROPEA

UOVO A 63°. CREMA DI CARCIOFO

RISOTTO CARNAROLI SALERA. TALEGGIO, PEPE VERDE E CACAO

LOMBATA DI AGNELLO PANATO AL PANKO. RADICCHIO BRASATO E SALSA VILLEROY

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO AL LIMONCELLO, CEDRO E VANIGLIA

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

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

Dall'acqua

CARPACCIO DI CAPESANTE, KIWÌ, VERDURINE AL WASABI

CANNOLO AL SALMONE, MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA E AL PEPE DI CAYENNA

UOVO A 63°. SCAMPO E CREMA DI PISELLI

RISOTTO CARNAROLI SALERA, POLPO E 'NDUJA

FILETTO DI RICCIOLA LEGGERMENTE SCOTTATO, SPINACIO, SALSA ALLO CHAMPAGNE

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, VANIGLIA E GEL AL MARSALA

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.

