

Antipasti

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

32

UOVO A 63°. SPUMA DI FORMAGGIO D'ALPEGGIO. CARCIOFI BIO CROCCANTI

25

ASPARAGO. SPUMA DI OLANDESE. CRUMBLE SAPIDO AI CEREALI INTEGRALI

25

GAZPACHO. POMODORINI COLORATI. ROSSO DI MAZZARA A CRUDO

34

Primi

RAVIOLI ALLO STRACOTTO DI VITELLO. BURRO ACIDO. FONDUTA DI PARMIGIANO
24 MESI. ZAFFERANO

26

RISOTTO CARNAROLI SALERA. CARCIOFI BIO. ORATA SPADELLATA

28

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI BIO. ASSOLUTO DI POMODORO. GEL AL
BASILICO

25

Vegano

DAHL DI LENTICCHIE ROSSE. PANE NAAN E SALSA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA

39

TOFU PANATO AL PANKO. MISTICANZA CROCCANTE E POMODORINI COLORATI

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

ENTRECÔTE DI BISONTE. ASPARAGI E SALSA OLANDESE

54

RACKS DI MAIALINO DA LATTE SVIZZERO CBT. BURRO D'ALPEGGIO ALLE ERBE. RATATOUILLE

48

I Pesci

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

62

TARTARE DI TONNO. POMODORINI MISTI. OLIO EVO AL TIMO

46

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; Maiale CH, Orata EL, Vitello F, Tonno FAO71; Branzino FR/PT; Astice US; Bisonte IT, HU; Gamberi I; Polpo ES, MRC;

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°. SPUMA DI FORMAGGIO D'ALPEGGIO. CARCIOFI BIO CROCCANTI

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI BIO A.O.P.

LOMBATA DI VITELLO SVIZZERO. ASPARAGO. SPUMA DI OLANDESE

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO AL WHISKEY

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

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

Dall'acqua

TARTARE DI TONNO. COULIS DI FRUTTO DELLA PASSIONE

GAZPACHO. POMODORINI COLORATI. ROSSO DI MAZZARA

TENTACOLO DI POLPO. PUREA DI LENTICCHIE ROSSE ALL'ORIENTALE

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI BIO. ASSOLUTO DI POMODORO. ACCIUGA DEL CANTABRICO

BRANZINO PANATO AL PANKO. CARCIOFI BIO SPADELLATI

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.

