

La Baia

ristorante & lounge

La nostra cucina è una sintesi perfetta tra tradizione e creatività. Curata dallo chef Salvatore Sanfilippo, esplora le radici mediterranee attraverso piatti che reinterpretano la cucina tradizionale. Un viaggio gastronomico che unisce la Sicilia e la Lombardia, in cui gli ingredienti pregiati del Ticino valorizzano ogni piatto, rendendo ogni assaggio un'esperienza.

Unsere Küche ist eine perfekte Synthese aus Tradition und Kreativität. Unter der Leitung von Chefkoch Salvatore Sanfilippo erkundet sie die mediterranen Wurzeln durch Gerichte, die die traditionelle Küche neu interpretieren. Eine kulinarische Reise, die Sizilien und die Lombardei verbindet und harmonische Kreationen entstehen lässt, bei denen die erlesenen Zutaten des Tessins jedes Gericht veredeln und diesen Genussmoment zum Erlebnis machen.

La Baia

ristorante & lounge

Menu creativo - Kreatives Menu

Special under 35

Sashimi di trota salmonata, wasabi,
mela verde e intingolo orientale
Sashimi von Lachsforelle, Wasabi, grüner Apfel
und orientalischem Dressing

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, scalogno,
acciuga e olio all'erba cipollina
Rindstatar, Eigelb, Schalotte, Sardelle
und Schnittlauchöl

Fagottelli ripieni di carbonara, zucchine,
Sbrinz e guanciale croccante
Mit Carbonara gefüllte Fagottelli, Zucchini,
Sbrinz und knusprigem Guanciale

Tagliata di tonno rosso, jus al Porto,
carote glassate e topinambur
Thunfisch-Tagliata, Portweinjus,
glasierte Karotten und Topinambur

Bavarese al tiramisù
Tiramisù-Bavaroise

Sfr. 65.-
Over 35 - Sfr. 87.-

Percorso di vini - 5 calici | Weinreise - 5 Gläser Sfr. 45.-

Il menu va considerato per l'intero tavolo.
Das Menü ist für den gesamten Tisch gedacht.

Menu Rassegna Autunnale

Herbstliches Degustationsmenü

Carpaccio di cervo marinato, Büscion di capra, fichi e maionese all'aglio nero

Mariniertes Hirschcarpaccio, Ziegenkäse-Büscion, Feigen und
schwarze Knoblauch-Mayonnaise

Cremoso di funghi porcini, ovetto 63°, zucca e salvia

Steinpilzcrème, 63°-Ei, Kürbis und Salbei

Tagliatelle di farina di castagne, ragù di cinghiale, Castelmagno e melagrana

Kastanienmehl-Tagliatelle mit Wildschweinragout, Castelmagno-Käse und Granatapfel

Lombata di capriolo con il suo jus aromatizzato al Kirsch e mirtillo rosso

Tradizionali contorni di stagione

Rehrücken mit Kirsch- und Preiselbeer-Jus verfeinert

Traditionelle, saisonale Beilagen

Millefoglie di castagne, lamponi e caramello salato

Kastanien-Millefeuille mit Himbeeren und Salzkaramell

CHF 98.00

Percorso vini in abbinamento - 5 calici

Weinreise - 5 Gläser

CHF 45.00

**Il Menu è servito per l'intero tavolo: un viaggio di sapori da condividere tutti insieme,
oppure da rinviare a un'altra occasione.**

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert: eine gemeinsame kulinarische Reise,
die alle zusammen geniessen oder auf eine andere Gelegenheit verschieben können.

Per iniziare | Zum Auftakt

Cremoso di funghi porcini, ovetto 63°, zucca e salvia ½ 20.00 **27.00**
Steinpilzcrème, 63°-Ei, Kürbis und Salbei

Carpaccio di cervo marinato, Büscion di capra, fichi e maionese all'aglio nero ½ 21.00 **28.00**
Marinierter Hirschcarpaccio, Ziegenbüscion, Feigen und schwarze Knoblauch-Mayonnaise

Fagiano, foie gras e tartufo nero **38.00**
Fasan, Foie Gras und schwarzer Trüffel

Salmerino, Sbrinz AOP 36 mesi, sedano, mela verde e yuzu **27.00**
Saibling, Sbrinz AOP 36 Monate, Sellerie, grüner Apfel und Yuzu

 **Crema di funghi porcini, cipolla croccante e olio di foglie di fico** ½ 18.00 **25.00**
Steinpilzcrème, knusprige Zwiebel und Feigenblattöl

Acqua, farina, patate, riso | Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis

Tagliatelle di farina di castagne, ragù di cinghiale, Castelmagno e melagrana ½ 21.00 **28.00**
Kastanienmehl-Tagliatelle mit Wildschweinragout, Castelmagno-Käse und Granatapfel

Risotto mantecato alla zucca, gelato al Bleu del Ticino, lepre e mandorla **27.00**
Kürbisrisotto, Bleu del Ticino Eiscrème, Hase und Mandel

Fagottelli alla carbonara, zucchini, Sbrinz e guancialetto croccante ½ 21.00 **28.00**
Fagottelli alla Carbonara, Zucchini, Sbrinz und knuspriges Bäckchen

Calamarata, gambero rosso, pistacchio e burrata ½ 22.00 **29.00**
Calamarata, roter Garnele, Pistazie und Burrata

 **Spaghettoni, genovese di porri e anacardi, limone** 19.00 **26.00**
Spaghettoni, Lauch-Genovese und Cashewnüsse, Zitrone

D'acqua o di Terra | Vom Wasser oder von der Erde

Lombata di capriolo con il suo jus aromatizzato al Kirsch e mirtillo rosso 58.00
Tradizionali contorni di stagione

Rehrücken mit Kirsch- und Preiselbeer-Jus verfeinert
dazu saisonale Beilagen nach Tradition

Medaglione di cervo, lardo e i tradizionali contorni di stagione 48.00
Hirschmedaillon, Lardo und traditionelle saisonale Beilagen

Filetto di manzo, radicchio rosso e morbido di patata dolce 51.00
Rindsfilet, roter Radicchio und Süsskartoffel-Püree

Ombrina alla mugnaia 43.00
Umberfisch nach Müllerinart

 **Cavolfiore arrosto, hummus e sottobosco** 34.00
Gerösteter Blumenkohl, Hummus und Waldspezialitäten

Per finire in dolcezza | Zum süßen Abschluss

Zuppa di cachi, pera al Merlot e gelato allo yogurt ( su richiesta | auf Wunsch) 15.00
Kakisuppe, Birne in Merlot und Joghurt-Eis

Millefoglie di castagna, lampone e caramello salato 14.00
Kastanien-Millefeuille, Himbeere und gesalzenes Karamell

Espressione 14.00
Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca
Mascarponecreme, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee

Selezione di formaggi, con marmellate stagionali e miele locale 25.00
Käseauswahl mit saisonalen Marmeladen und heimischem Honig

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari,
vi preghiamo cortesemente di rivolgervi ai nostri collaboratori di servizio.

Für Informationen zu Allergenen oder möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Provenienza carne | Herkunft Fleisch

Foie Gras	Francia
Cervo Hirsch	Nuova Zelanda
Capriolo Reh	Austria
Cinghiale Wildschwein	Polonia
Fagiano Fasan	Francia Gran Bretagna
Lepre Hase	Francia Gran Bretagna
Manzo Rind	Svizzera
Maiale Schwein	Italia Svizzera

Provenienza pesce | Herkunft Fisch

Gambero rosso Rote Garnele	Italia Argentina
Ombrina Umberfisch	Croazia
Salmerino Saibling	Italia Svizzera