

La Baia

ristorante & lounge

Notre cuisine est une synthèse parfaite entre tradition et créativité. Soigneusement orchestrée par le chef Salvatore Sanfilippo, elle explore les racines méditerranéennes à travers des plats qui réinterprètent la cuisine traditionnelle. Un voyage gastronomique qui unit la Sicile et la Lombardie, où les ingrédients raffinés du Tessin subliment chaque plat, transformant chaque bouchée en une expérience unique.

Our cuisine is a perfect synthesis of tradition and creativity. Curated by Chef Salvatore Sanfilippo, it explores Mediterranean roots through dishes that reinterpret traditional cuisine. A gastronomic journey connecting Sicily and Lombardy, where the finest ingredients from Ticino enhance every dish, turning each bite into a true experience.

Menu à 5 plats

5-Course Menu

Sériole Hamachi à la pizzaiola

Amberjack Hamachi pizzaiola-style

Carpaccio de bœuf mariné, yaourt, ail noir et artichauts en conserve

Marinated beef carpaccio, yogurt, black garlic and preserved artichokes

Risotto crémeux aux épinards, veau et noix de pécan

Creamy spinach risotto with veal and pecan nuts

Morue à la méditerranéenne

Mediterranean-style cod

Poire au vin passito, sauce au chocolat noir, abricot

Pear in passito wine, dark chocolate sauce, apricot

CHF 94.00

Parcours du vin – 5 verres

Wine journey – 5 glasses

CHF 45.00

Le menu est servi pour l'ensemble de la table : un voyage de saveurs à partager tous ensemble,
ou à renvoyer à une autre occasion.

The menu is served for the entire table: a shared journey of flavours to enjoy together,
or to postpone for another occasion.

La Baia

ristorante & lounge

Menu créatif - Creative menu

Special under 35

Sashimi de truite saumonée, wasabi, pomme verte
et sauce orientale

Salmon trout sashimi, wasabi, green apple
and oriental dressing

Tartare de bœuf, jaune d'œuf, échalote,
anchois et huile à la ciboulette
Beef tartare, egg yolk, shallots,
anchovy and chive oil

Fagottelli farcis à la carbonara, courgettes,
Sbrinz et guanciale croustillante
Fagottelli stuffed with carbonara, zucchini,
Sbrinz cheese and crispy guanciale

Tagliata de thon rouge, jus au Porto,
carottes glacées et topinambour
Sliced red tuna, Port wine jus,
glazed carrots and Jerusalem artichokes

Bavarois au tiramisù
Tiramisù bavarois

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

Parcours de vins - 5 verres | Vine journey - 5 glasses Sfr. 45.-

Le menu est à considérer pour l'ensemble de la table.
The menu is to be considered for the whole table.

Pour bien commencer | For a good start

Carpaccio de bœuf mariné, yaourt, ail noir et artichauts en conserve	½ 21.00	28.00
Marinated beef carpaccio, yogurt, black garlic and preserved artichokes		

Séριοle Hamachi à la pizzaiola	½ 21.00	28.00
Amberjack Hamachi pizzaiola-style		

Salade tiède de poissons et crustacés, pommes de terre au pesto et sauce salmoriglio		29.00
Warm seafood salad with pesto potatoes and salmoriglio dressing		

Escalope de foie gras, variation de poire, chocolat noir extra et sel à la vanille	½ 28.00	39.00
Foie gras escalope, pear variation, extra dark chocolate and vanilla salt		

 Carpaccio de betterave de Chioggia, fenouil, moutarde et dashi végétal		24.00
Chioggia beet carpaccio with fennel, mustard and vegetable dashi		

Eau, farine, pommes de terre, riz | Water, flour, potatoes, rice

Risotto crémeux aux agrumes, langoustine et poivre rose		28.00
Creamy citrus risotto with langoustine and pink peppercorns		

Tagliatelles fraîches aux œufs, poulpe, petits pois et safran	½ 21.00	29.00
Fresh egg tagliatelle with octopus, peas, and saffron		

Fagottelli à la carbonara, courgettes, Sbrinz et guanciale croustillant	½ 21.00	28.00
Fagottelli alla carbonara, zucchini, Sbrinz, and crispy local guanciale		

Gnocchetti à la farine bona, épinards, veau et noix de pécan	½ 19.50	27.00
Gnocchetti with bona flour, spinach, veal, and pecan nut		

 Linguine filées au bronze, déclinaison de courgettes et pecorino de noix de cajou	½ 19.00	26.00
Bronze-drawn linguine with zucchini trio and cashew pecorino		

De l'eau ou de la terre | From the water or from the earth

Sandre, beurre blanc au yuzu et courgettes 45.00
Zander with yuzu beurre blanc and zucchini

Échine de porc braisée à la bière Locarno, girolles et bettes sautées 39.00
Slow-cooked pork neck with Locarno beer, chanterelles, and sautéed Swiss chard

Cabillaud à la méditerranéenne 43.00
Mediterranean-style cod

Filet de bœuf, Merlot de Gudo, poireau et miso 51.00
Beef fillet, Merlot from Gudo, leek, and miso

 **Effiloché végétalien, polenta des Terreni alla Maggia et jus végétal** 37.00
Vegan pulled, Terreni alla Maggia polenta and vegetable jus

Pour terminer en douceur | For a sweet finish

 **Poire au vin passito, sauce au chocolat noir et abricot** 13.00
Pear in passito wine, dark chocolate sauce, and apricot

"Espressione" 14.00
Crème de mascarpone, biscuit à la vanille et café moka
Mascarpone cream, vanilla biscuit and mocha coffee

Mille-feuille à la crème chantilly et au miel de châtaignier 14.00
Millefeuille with Chantilly cream and chestnut honey

Sélection de fromages, avec confitures maison de saison et miel local 25.00
Cheese selection with homemade seasonal jams and local honey

Pour toute information concernant les allergènes ou les éventuelles intolérances alimentaires, veuillez-vous adresser à nos collaborateurs de service.

For information about allergens or possible food intolerances,
please contact our service team.

Meat Origin:	Veal	Switzerland
	Beef	Switzerland
	Foie Gras	France
	Pork	Switzerland
Fish Origin:	Red Shrimp	Italy Argentina
	Amberjack	Japan
	Lobster	FAO21
	Tuna	Italy Vietnam
	Pike-perch	Switzerland Italy
	Octopus	FAO57
	Squid	Italy India
	Scampi	FAO51
	Trout	Italy