

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.

Menu di cinque portate

Fünf-Gänge-Menü

Ricciola Hamaci “alla pizzaiola”
Gelbschwanzmakrele „alla pizzaiola“

Carpaccio di manzo marinato, yogurt, aglio nero e carciofi in conserva
Mariniertes Rinder-Carpaccio, Tessiner Joghurt, schwarzer Knoblauch und
eingelegte Artischocken

Risotto mantecato agli spinaci, vitello e noci pecan
Cremiges Spinat-Risotto mit Kalbfleisch und Pekannüssen

Merluzzo alla mediterranea
Kabeljau auf mediterrane Art

Pera al vino passito, salsa al cioccolato fondente, albicocca
Birne in Passitowein, Zartbitterschokoladensauce, Aprikose

CHF 94.00

Percorso vini - 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 Geschmacksreise,
die alle zusammen geniessen oder auf eine andere Gelegenheit verschieben können.

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.

Per iniziare | Zum Auftakt

Carpaccio di manzo marinato, yogurt, aglio nero e carciofi in conserva	½ 21.00	28.00
Mariniertes Rinder-Carpaccio, Joghurt, schwarzer Knoblauch und Artischocken		
Ricciola Hamaci alla pizzaiola	½ 21.00	28.00
Hamachi Bernsteinmakrele mit Pizzaiola-Sauce		
Insalata tiepida di pesci e crostacei, patate al pesto e salmoriglio		29.00
Lauwarmer Fisch- und Krustentieren-Salat mit Pestokartoffeln und Salmoriglio-Sauce		
Scaloppa di foie gras, variazione di pera, cioccolato fondente e sale alla vaniglia	½ 28.00	39.00
Foie-Gras-Escalope, Birnenvariation, Zartbitterschokolade und Vanillesalz		
 Crudo di rapa rossa di Chioggia, finocchio, senape e dashi vegetale		24.00
Rote Bete Carpaccio von Chioggia, Fenchel, Senf und Gemüse-Dashi		

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

Risotto mantecato agli agrumi, scampo e pepe rosa		28.00
Cremiges Zitrus-Risotto mit Kaisergranat und rosa Pfeffer		
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, polpo, piselli e zafferano	½ 21.00	29.00
<i>Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Oktopus, grünen Erbsen und Safransauce</i>		
Fagottelli alla carbonara, zucchine, Sbrinz e guanciale nostrano croccante	½ 21.00	28.00
Fagottelli alla Carbonara, Zucchini, Sbrinz und knuspriger heimischer Guanciale		
Gnocchetti di farina bona, spinaci, vitello e noci pecan	½ 19.50	27.00
Gnocchetti aus Farina-Bona-Mehl mit Spinat, Kalbfleisch und Pekannüssen		
 Linguine trifilate al bronzo, variazione di zucchine e "pecorino" di anacardi	½ 19.00	26.00
Bronzegezogene Linguine mit Zucchini-Variation und Cashew-Pecorino		

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

Lucioperca, beurre blanc allo yuzu e zucchini Zander, Yuzu-Beurre-Blanc und Zucchini	45.00
Coppa di maiale in lenta cottura alla birra Locarno, gallinacci e bietola ripassata Schweine-Coppa langsam geschmort in Locarno-Bier, Pfifferlinge und Mangold	39.00
Merluzzo alla mediterranea Kabeljau nach mediterraner Art	43.00
Filetto di manzo, Merlot di Gudo, porro e miso Rindsfilet, Gudo-Merlot-Sauce, Lauch und Miso	51.00
 Sfilacciato vegano, polenta Terreni alla Maggia e jus vegetale Veganes Pulled, Polenta Terreni alla Maggia und Gemüse-Jus	37.00

Per concludere in dolcezza | Zum süssen Abschluss

 Millefoglie con crema chantilly e miele di castagno Millefeuille mit Vanillerahm und Kastanienhonig	14.00
Espressione Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca Mascarponecreme, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee	14.00
Pera al vino passito, salsa al cioccolato fondente, albicocca In Passitowein pochierte Birne mit Zartbitterschokoladensauce und Aprikose	13.00
Selezione di formaggi con marmellate stagionali e miele locale Käseauswahl mit hausgemachten saisonalen Marmeladen und heimischem Honig	25.00

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:

Vitello	Svizzera
Manzo	Svizzera
Foie Gras	Francia
Maiale	Svizzera

Provenienza pesce:

Gambero rosso	Italia Argentina
Ricciola	Giappone
Tonno	Italia Vietnam
Lucioperca	Svizzera Italia
Polpo	FAO 57
Calamaro	Italia India
Scampi	FAO 51
Trota	Italia