

# Ticino Food Passion

Notre philosophie s'inspire de la mise en valeur des produits de saison avec une réinterprétation innovante de la tradition tessinoise.

Chaque plat est un hommage à la richesse de notre territoire et offre une expérience gastronomique unique.

## Menu de dégustation

Nous sommes heureux de vous accompagner dans un voyage gastronomique surprise, conçu à valoriser l'excellence du territoire et plus encore. Tout en restant ancrés dans la tradition, nous vous guidons dans la découverte de notre philosophie fondée sur la créativité, l'innovation et la passion.

### Menu “*a mano libera*”

Menu de 5 plats

CHF 87.00

À prendre en compte pour l'ensemble de la table.

Le menu peut être adapté, en respect de la saisonnalité des produits et en fonction des disponibilités du marché.

\* \* \*

Pour des informations sur les allergènes ou d'éventuelles intolérances alimentaires, veuillez-vous adresser à nos collaborateurs de service.

Origine de la viande :

Viande bovine  
Veau  
Porc

Suisse | Amérique du Sud  
Suisse  
Suisse

Provenance du poisson :

Sandre  
Truite saumonée  
Perche  
Corégone

Suisse | Italie  
Suisse | Italie  
Suisse | Estonie  
Italie

## Pour commencer...

Entrée tessinoise	min. 2 personnes	34.00 p.p.
Truite saumonée marinée, salade liquide, céleri croustillant au vinaigre de framboise, framboise glacée		28.00
Tartare de bœuf suisse coupé à la main et ses assaisonnements classiques		32.00
✓ Quatre nuances d'asperges		25.00
✓ Oeuf 63°C, fondue de fromage Gottardo, huile à l'ail des ours, pleurotes, galette de farine bona		23.00

## Eau, farine, pommes de terre, riz...

Raviolo de lasagne, extrait de basilic, coulis de tomate et fondue de Sbrinz affiné		24.00
Risotto au beurre et à la sauge, sandre à la crème, gel de citron brûlé, fumet de lac restreint	min. 2 personnes	27.00 p.p.
Gnocco de pommes de terre fait maison, ossobuco sfilacciato, beurre fumé, sauce gremolada		26.00
✓ Spaghetto de betterave à la chitarra, ragoût de seitan, barbe de moine et noisettes croquantes		23.00
✓ Crème d'artichauts, artichauts croustillants, pop-corn de millet, huile de thym citronné		20.00

## De l'eau ou de la terre...

Filet de sandre rôti, 39.00  
bisque d'écrevisses, herbes poêlée

Veau cuit rosé, 48.00  
champignons sautés, jus au Bondola rouge, chips de riz soufflé, topinambours

Filets de perche au beurre et à la sauge, amandes, épinards au beurre 42.00

Entrecôte de bœuf, 44.00  
artichaut frit, mousse de pommes de terre au romarin, pomme au safran

🌿 Terrine d'aubergine, 28.00  
fond aux 3 tomates fouettée à l'huile evo, basilic, air de fromage végétalien,  
salade de haricots blancs

## Pour finir en douceur...

Sabayon au Sauternes min. 2 personnes 14.00 p.p.  
avec glace à la vanille artisanale

Tiramisu de la maison 14.00

Trio de chocolat 13.00  
mousse au chocolat au lait, génoise au cacao 70%, disque de riz soufflé au chocolat

🌿 100% ananas 12.00  
ananas cbt, sorbet à l'ananas, caramel d'ananas, gaufre à l'ananas

Nocino bavaroise, 13.00  
crumble aux noisettes, sauce au caramel salé

Sélection de fromages à pâte molle et affinés, 18.00  
marmelades maison de saison et miel local