

# Ticino Food Passion

La nostra filosofia si ispira alla valorizzazione di prodotti stagionali con una reinterpretazione innovativa della tradizione ticinese.

Ogni piatto è un omaggio alla ricchezza del nostro territorio e offre un'esperienza gastronomica unica.

## Percorso di degustazione

Siamo lieti di accompagnarvi in un viaggio gastronomico a sorpresa,  
volto a valorizzare le eccellenze del territorio e oltre.  
Restando saldamente ancorati alla tradizione, vi guidiamo alla scoperta  
della nostra filosofia fondata su creatività, innovazione e passione.

### Menu “*a mano libera*”

5 portate

CHF 87.00

Il menù va considerato per l'intero tavolo.

La proposta può essere soggetta a delle variazioni,  
nel rispetto della stagionalità dei prodotti e delle disponibilità di mercato.

\* \* \*

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

Provenienza carne:

Manzo  
Vitello  
Maiale

Svizzera | Sud America  
Svizzera  
Svizzera

Provenienza pesce:

Lucioperca  
Trota salmonata  
Pesce persico  
Coregone

Svizzera | Italia  
Svizzera | Italia  
Svizzera | Estonia  
Italia

## Per cominciare...

Antipasto Ticinese	min. 2 persone	34.00 p.p.
Trota salmonata marinata, insalata liquida sedano croccante all'aceto di lampone e lampone ghiacciato		28.00
Tartare di filetto di manzo, battuto al coltello e i suoi classici condimenti		32.00
 Quattro sfumature di asparago		25.00
 Uovo 63 gradi, formaggio Gottardo, olio al cipollotto, fungo cardoncello, cialda di farina bona		23.00

## Acqua, farina, patate, riso...

Tortello di lasagna, estratto di basilico, coulis di pomodoro e fonduta di Sbrinz stagionato		24.00
Risotto al burro e salvia, luccio-perca mantecato, gel di limone bruciato, fumetto di lago ristretto	min. 2 persone	27.00 p.p.
Gnocco di patate fatto in casa, sfilacciato di ossobuco, burro affumicato e salsa di gremolada		26.00
 Chitarra al rosso di barbabietola, ragù di seitan, agretti e nocciole tostate		23.00
 Crema di carciofi, carciofi croccanti, pop corn di miglio, olio al timo limone		20.00

## D'acqua o di terra...

Filetto di luccioperca arrosto, 39.00  
bisque di gamberi di fiume, bieta ripassata

Vitello al giusto rosa, 48.00  
funghi trifolati, jus alla Bondola, chips di riso soffiato, topinambur

Filetti di pesce persico, 42.00  
burro e salvia, mandorle, spinacino al burro

Entrecôte di manzo, 44.00  
carciofo fritto, morbido di patate, rosmarino, mela allo zafferano

 Terrina di melanzane, 28.00  
fondo ai 3 pomodori mantecati all'olio evo, basilico, aria di formaggio vegano, terra di fagioli

## Per finire in dolcezza...

Zabaione al Sauternes, gelato artigianale alla vaniglia min. 2 persone 14.00 p.p.

Tiramisù della casa 14.00

Tre cioccolati 13.00  
mousse di cioccolato al latte, ganache al cioccolato fondente 70%, spugna al cacao, salsa al cioccolato bianco

 100% ananas 12.00  
ananas cbt, sorbetto all'ananas, caramello di ananas, cialda di ananas

Bavarese alla vaniglia, 13.00  
gel al nocino, crumble alle nocciole, salsa al caramello salato

Selezione di formaggi, 18.00  
molliti e stagionati con marmellate di stagione fatte da noi e miele nostrano