



Provenienze carne e pesce / Origines viande et poisson

Veau : Suisse  
Porc : Suisse  
Bar : Italie FAO 37  
Poulpe : Maroc FAO 34  
Saint-jacques : Japon FAO 61  
Homard : Canada FAO 21  
Dorade : Grèce FAO 27  
Langoustine : FAO 27  
Cabillaud : FAO 27

Chère(s) Cliente(s) / Cher(s) Client(s), sur simple demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers concernant les ingrédients présents dans nos plats qui seraient susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Nos plats étant cuisinés à la minute, nous vous remercions par avance d'une attente éventuelle.

\*LES PRIX SONT EN CHF ET TVA INCLUSE

La tradizione e le origini sono le radici che danno sapore alla cucina, ma è l'innovazione che permette a quei sapori di evolversi e sorprendere, mantenendo viva l'essenza del passato.

A mia nonna... Pina

La tradition et les origines sont les racines qui donnent du goût à la cuisine, mais c'est l'innovation qui permet à ces saveurs d'évoluer et de surprendre, tout en préservant l'essence du passé.

A ma grand-maman... Pina

LA DISPENSA

LA DISPENSA

# Per Iniziare

**Uovo poché, sifone di patate e porri, crumble di funghi**  
Œuf poché, siphon de pommes de terre et poireaux, crumble de champignons  
26,00

**Scampi, chips di scampi, crema di piselli, burrata, menta e uova di trota**  
Langoustines, chips de langoustines, crème de petits pois, burrata, menthe et œufs de truite  
29,00

**Vitello tonnato, maionese al tonno, capperi e scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi**  
Veau tonnato, mayonnaise au thon, câpres et copeaux de Parmigiano Reggiano affiné 36 mois  
30,00

**Polpo, zucca, semi di papavero e kale croccante**  
Poulpe, potiron, graines de pavot, kale croquant  
29,00

# Primi Piatti

**Raviolo spinaci e limone, olio al prezzemolo, astice e la sua bisque**  
Raviolo aux épinards et citron, huile de persil, homard et sa bisque.  
39,00

**Pasta alla Norma, pesto di basilico, crema di ricotta e pomodorini confit**  
Pâtes à la Norma, pesto de basilic, crème de ricotta et tomates cerises confites  
29,00

**Linguine, capesante in due consistenze, arancia rossa e polvere di corallo**  
Linguine, noix de Saint-Jaques en deux textures, orange sanguine et poudre de corail  
32,00

**Risotto al Castelmagno, ortica, polvere di albicocca disidratata**  
Risotto au Castelmagno, ortie, poudre d'abricots déshydratée  
35,00

# Secondi di Mare

**Branzino in crosta sale, scarola, romanesco e tuille alla salicornia**  
Loup de mer en croûte de sel, scarole, romanesco et tuile de salicornie  
12,00 / 100 gr

**Merluzzo, puntarelle, prezzemolo, acciughe, verza, salsa bagna cauda**  
Cabillaud, puntarelle, persil, anchois, chou, sauce bagna cauda.  
45,00

# Secondi di Carne

**Vitello, sedano rapa, mela, cerfoglio, cipolla rossa e sferificazione di cipolla**  
Veau, céleri-rave, pomme, cerfeuil, oignon rouge et sphérisation d'oignon  
62,00

**Faraona, spuma bernese, asparagi, patate, gallinacci, salsa senape e soia**  
Pintade, mousse bernoise, asperges, pommes de terre, chanterelles, sauce moutarde et soja.  
45,00

# Dolci & Formaggi

**Clementina, gelsomino, dragoncello, sorbetto al limone**  
Clémentine, jasmin, estragon, sorbet citron  
16,00

**Cioccolato, cremoso di cioccolato e vaniglia, pralinato di nocciole, pepe lungo**  
Chocolat, crémeux chocolat et vanille, praliné noisette, poivre long  
17,00

**Limone basilico, lime, cremoso al limone, ganache, crumble di nocciole**  
Citron basilic, citron vert, crémeux citron, ganache, crumble noisette  
16,00

**Vinsanto 4cl e Cantucci 4 pes**  
Vinsanto 4cl et Cantucci 4 pes  
18,00

**Selezioni di formaggi italiani**  
3 pezzi / 5 pezzi  
Sélection de fromages italiens  
3 morceaux / 5 morceaux  
18,00 / 24,00

# Menu La Dispensa

**Mises en bouches dello Chef**  
Mises en bouches du Chef

**Uovo poché, sifone di patate e porri, crumble di funghi**  
Œuf poché, siphon de pommes de terre et poireaux, crumble de champignons

**Risotto al Castelmagno, ortica, polvere di albicocca disidratata**  
Risotto au Castelmagno, ortie, poudre d'abricots déshydratée

**Vitello, sedano rapa, mela, cerfoglio, cipolla rossa e sferificazione al vitello**  
Veau, céleri-rave, pomme, cerfeuil, oignon rouge et sphérisation de veau

**Limone basilico, lime, cremoso al limone, ganache, crumble di nocciole**  
Citron basilic, citron vert, crémeux citron, ganache, crumble noisette

**Delizie del pasticcere**  
Délices du pâtissier

98,00

## CON ABBINAMENTO VINI

**3 bicchieri 40,00 / 4 bicchieri 50,00**  
**5 bicchieri 60,00 / 6 bicchieri 70,00**

Avec accord des vins  
3 verres 40,00 / 4 verres 50,00  
5 verres 60,00 / 6 verres 70,00

**Tutti i nostri menù sono serviti per l'intero tavolo**  
Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

# Menu Degustazione

**Mises en bouches dello Chef**  
Mises en bouches du Chef

**Scampi, chips di scampi, crema di piselli, burrata, menta e uova di trota**  
Langoustines, chips de langoustines, crème de petits pois, burrata, menthe et œufs de truite

**Polpo, zucca, semi di papavero e kale croccante**  
Poulpe, potiron, graines de pavot, kale croquant

**Linguine, capesante in due consistenze, arancia rossa e polvere di corallo**  
Linguine, noix de Saint-Jaques en deux textures, orange sanguine et poudre de corail

**Merluzzo, puntarelle, prezzemolo, acciughe, verza, salsa bagna cauda**  
Cabillaud, puntarelle, persil, anchois, chou, sauce bagna cauda.

**Cioccolato, cremoso di cioccolato e vaniglia, pralinato di nocciole, pepe lungo**  
Chocolat, crémeux chocolat et vanille, praliné noisette, poivre long

**Delizie del pasticcere**  
Délices du pâtissier

139,00

## CON ABBINAMENTO VINI

**3 bicchieri 40,00 / 4 bicchieri 50,00**  
**5 bicchieri 60,00 / 6 bicchieri 70,00**

Avec accord des vins  
3 verres 40,00 / 4 verres 50,00  
5 verres 60,00 / 6 verres 70,00

**Tutti i nostri menù sono serviti per l'intero tavolo**  
Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table