



Provenienze carne e pesce / Origines viande et poisson

Scampi: GB fao 27  
Polpo: fao 34 Spagna  
Lumache: Francia  
Uova: Svizzera  
Triglia: Marocco fao 34  
Dentice: fai 57 Asia  
Gamberi rossi: fao 37 mediterraneo  
Guancia vitello: ch  
Vongole: fao 37 Italia  
Capesante: Giappone fao 61

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 DISPENSA

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

# Per Iniziare

**Uovo 63° croccante, fave, nocciole, pecorino**  
Oeuf 63° croquant, fèves, noisettes, pecorino  
28.00

**Crudo di scampi, gazpacho pomodoro e basilico, maionese di polpo, olive, capperi e origano**  
Crevettes crues, gazpacho tomate et basilic, mayonnaise de poulpe, olives, câpres et origan  
29.00

**Lumache, aglio orsino, prezzemolo, daikon, caviale yogurt e rafano**  
Escargots, ail des ours, persil, daikon, caviar de yaourt et raifort  
29.00

# Primi Piatti

**Tagliolini, ravigotte, guancia di vitello brasata, burro di pinoli tostati**  
Tagliolini, ravigotte, joue de veau braisée, beurre de pignons de pin  
34.00

**Bottone alle capesante e vongole, salsa al beurre blanc, foglia ostrica, estratto di prezzemolo**  
Ravioli aux Saint-Jacques et palourdes, sauce au beurre blanc, feuille d'huître, extrait de persil  
39.00

**Risotto al gambero rosso crudo di Mazara del Vallo, bisque, agretti, zest di limone confit e gel limone**  
Risotto aux crevettes rouges crues de Mazara del Vallo, bisque, agretti, confits, zeste de citron et gel de citron  
42.00

# Secondi di Mare

**Triglia farcita in crosta di pane, peperone giallo e rosso, salsa, olive, maionese all'astice, olio al basilico**  
Rouget farci en croûte de pain, poivron jaune et rouge, sauce olives, mayonnaise au homard, huile de basilic  
58.00

**Branzino in crosta di sale di Margherita di Savoia, millefoglie patate e zucchine, aria di piselli, salsa chermula**  
Bar en croûte de sel de Margherita di Savoia, millefeuille pommes de terre et courgettes, air de petits pois, sauce chermoula  
12.00/100gr

# Secondi di Terra

**Faraona farcita al mascarpone e il suo bigné, patate, cipollotto bruciato, peperone crusco**  
Faisan farci au mascarpone et son chou, pommes de terre, oignon brûlé, poivron crusco  
48.00

ou

**Manzo, patate, cipollotto bruciato, peperone crusco, fondo bruno**  
Boeuf, pommes de terre, oignon brûlé, poivron crusco, fond brun  
68.00

# Dolci & Formaggi

**Tiramisù**  
**Mascarpone, cacao, gelato al caffè e la sua sferificazione**  
Mascarpone, cacao, glace au café et sphérification  
16.00

**Fragola**  
**Rabarbaro, fragola e lampone, mandorle e menta**  
Rhubarbe, fraise et framboise, amandes et menthe  
18.00

**Pavlova**  
Ananas, dragoncello, biscotto genovese, meringa svizzera  
Ananas, estragon, biscuit génois, meringue suisse  
19.00

Sélection de sorbets ou glaces « maison »  
la quenelle / 4,50

Sélection de fromages italiens  
3 morceaux / 5 morceaux 18.00 / 24.00

# NuovaMente Alla Dispensa

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

**ANTIPASTO**  
**Uovo 63° croccante, fave, nocciole, pecorino**  
Oeuf 63° croquant, fèves, noisettes, pecorino

**PRIMI**  
**Tagliolini, ravigotte, guancia di vitello brasata, burro di pinoli tostati**  
Tagliolini, ravigotte, joue de veau braisée, beurre de pignons de pin

**SECONDO TERRA**  
**Manzo, patate, cipollotto bruciato, peperone crusco, fondo bruno**  
Boeuf, pommes de terre, oignon brûlé, poivron crusco, fond brun

**PRÉ-DESSERT**

**DESSERT**  
**Tiramisù**  
**Mascarpone, cacao, gelato al caffè e la sua sferificazione**  
Mascarpone, cacao, glace au café et sphérification 16.00

**Délices du pâtissier**  
119.00 par personne

**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

# «Anima»

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

**ANTIPASTO**  
**Crudo di scampi, gazpacho pomodoro e basilico, maionese di polpo, olive, capperi e origano**  
Crevettes crues, gazpacho tomate et basilic, mayonnaise de poulpe, olives, câpres et origan

**Lumache, aglio orsino, prezzemolo, daikon, caviale yogurt e rafano**  
Escargots, ail des ours, persil, daikon, caviar de yaourt et raifort

**PRIMI**  
**Bottone alle capesante e vongole, salsa al beurre blanc, foglia ostrica, estratto di prezzemolo**  
Ravioli aux Saint-Jacques et palourdes, sauce au beurre blanc, feuille d'huître, extrait de persil

**SECONDO MARE**  
**Triglia farcita in crosta di pane, peperone giallo e rosso, salsa, olive, maionese all'astice, olio al basilico**  
Rouget farci en croûte de pain, poivron jaune et rouge, sauce olives, mayonnaise au homard, huile de basilic

**PRÉ-DESSERT**

**DESSERT**  
**Fragola**  
Rabarbaro, fragola e lampone, mandorle e menta  
Rhubarbe, fraise et framboise, amandes et menthe

**Délices du pâtissier**  
139.00 personne

**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