

Dolci & Formaggi

Tiramisù mon amour: bavarese caffè e cioccolato, pralinato all'amaretto, gelato al mascarpone e caffè
Tiramisù mon amour : bavaois café et chocolat, praliné à l'amaretto, glace mascarpone et café
15.00

Limone: chiboust, limone candito, meringa, limoncello, gelato alla vaniglia
Citron : chiboust, citron confit, meringue, limoncello, glace vanille
15.00

Crostatina, banana, caramello salato, vaniglia, mandorle
Tartelette, banane, caramel salé, vanille, amandes
15.00

Soufflé al cioccolato, gelato fava tonka, chantilly
Soufflé au chocolat, glace fève tonka, chantilly
16.00

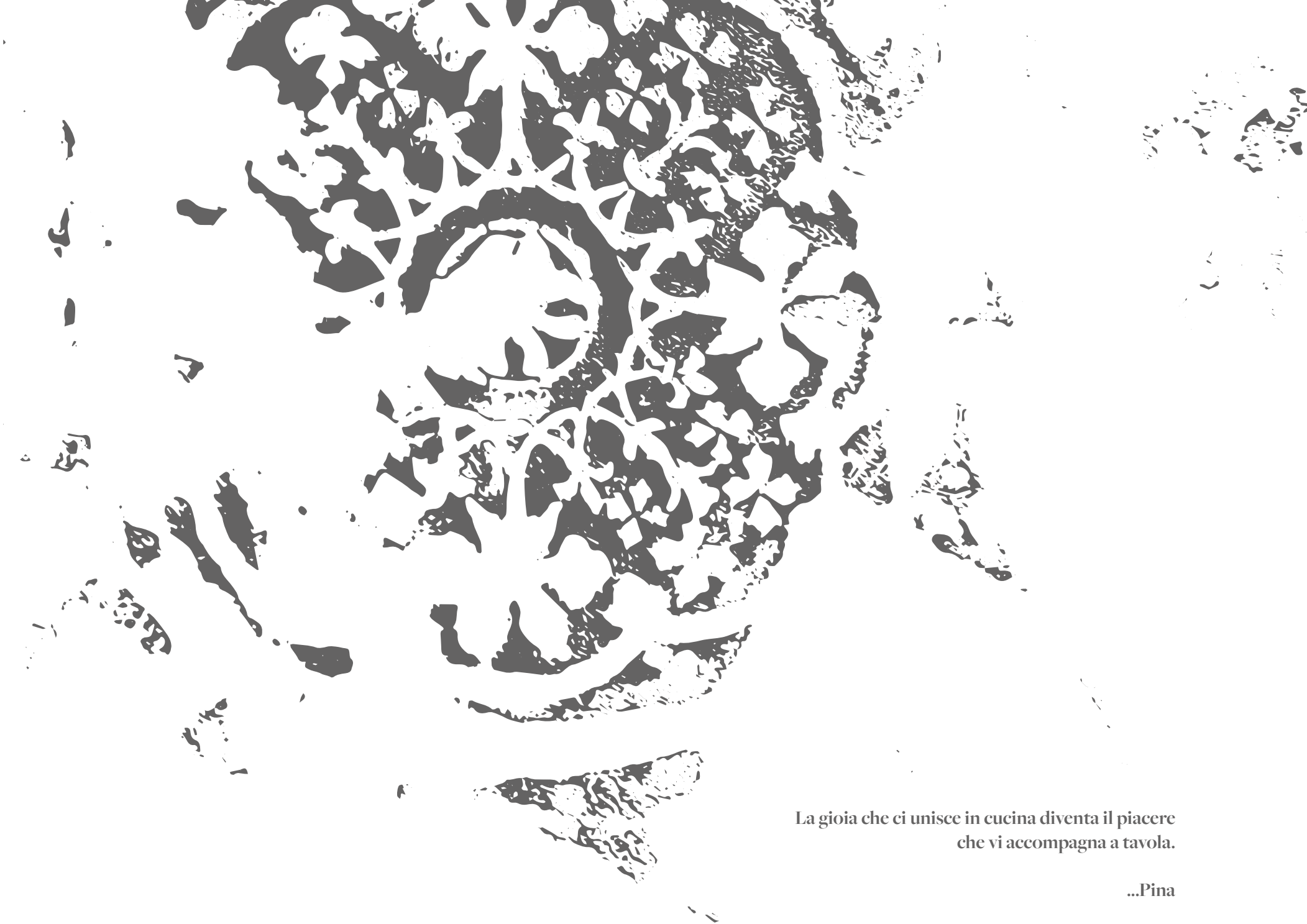
Selezioni di formaggi italiani
3 pezzi/ 5 pezzi
Sélection de fromages italiens
3 morceaux / 5 morceaux
18.00 / 24.00

Provenienze carne e pesce / Origines viande et poisson

Anatra / Canard : Francia / France
Manzo / Bœuf : Australia o Svizzera / Australie ou Suisse
Merluzzo / Cabillaud : Francia FAO 27 / France FAO 27
Capesante / Saint-Jacques : Giappone FAO 61 / Japon FAO 61
Tartare di manzo (bavette) / Tartare de bœuf (bavette) : Svizzera / Suisse
Terrina di foie gras / Terrine de foie gras : Francia / France
Astice / Homard : Atlantico FAO 21 / Atlantique FAO 21
Cinghiale / Sanglier : Francia / France

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 indiqués en CHF, TVA incluse.



La gioia che ci unisce in cucina diventa il piacere
che vi accompagna a tavola.

...Pina

La joie qui nous unit en cuisine devient le plaisir qui
vous accompagne à table.

...Pina

LA DISPENSA



MICHELIN
2025

LA DISPENSA

Per Iniziare

Uovo in camicia, crema di zucca, castagne, cardoncelli, salsa al gorgonzola
Œuf poché, crème de potiron, châtaignes, pleurotes, sauce gorgonzola
25,00

Capesante in due consistenze, crema di cavolfiore, crumble di pane aromatizzato, jus di manzo, ossalide, gel d'acqua di pomodoro
Saint-Jacques en deux textures, crème de chou-fleur, crumble de pain aromatisé, jus de bœuf, oxalide, gel d'eau de tomate
29,00

Tartare di Fassona, spuma di lampascioni, aceto balsamico DOP, fichi, gelato al Parmigiano Reggiano 36 mesi
Tartare de Fassona, mousse de lampascioni, vinaigre balsamique DOP, figues, glace au Parmigiano Reggiano affiné 36 mois
28,00

Terrina di foie gras al profumo di Passito di Trani, pan brioche, pere caramellate, chutney di mele e lamponi, nocciole
Terrine de foie gras parfumée au Passito di Trani, pain brioché, poires caramélisées, chutney pommes-framboises, noisettes
29,00

Primi Piatti

Bottoni alla carbonara, spuma di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”, mou d'uovo marinato, croccante al guanciale
Bottoni à la carbonara, espuma de parmesan “Vacche Rosse”, jaune d'œuf mariné, guanciale croquant
32,00

Risotto astice, bisque, finocchio croccante, carota, arancia
Risotto homard, bisque, fenouil croustillant, carotte, orange
45,00

Cappelletti al cinghiale, crema di salvia, ginepro, fave di cacao fermentate
Cappelletti au sanglier, crème de sauge, genièvre, fèves de cacao fermentées
34,00

Tagliolini “fatti in casa” emulsione al tartufo
Tagliolini “fait maison” émulsion à la truffe
25,00*

Secondi di Mare

Il nostro piatto signature “La Dispensa”
Branzino in crosta di sale di Margherita di Savoia, millefoglie di patate e sedano rapa, cavolo nero, topinambur, salsa nage, spuma al burro nocciola
Notre plat signature “La Dispensa”
Bar en croûte de sel de Margherita di Savoia, millefeuille de pommes de terre et céleri-rave, chou kale, topinambour, sauce nage, émulsion au beurre noisette
12,00 / 100 gr**

Merluzzo, bieta costa, salsa bagna cauda, puntarelle, rabarbaro e wasabi
Cabillaud, bette, sauce bagna cauda, puntarelle, rhubarbe et wasabi
46,00

Secondi di Terra

Petto d'anatra, mandarino-senapre, spuma di foie gras, arachidi
Magret de canard, mandarine-moutarde, espuma de foie gras
31,00 | 62,00

Manzo, purea di patate dolci, mais tostato, zucchine baby
Bœuf, purée de patate douce, maïs toasté, mini-courgettes
65,00

Parmigiana di melanzane, pomodoro giallo e rosso, basilico, Parmigiano
Parmigiana d'aubergines, tomates jaunes et rouges, basilic, parmesan
34,00

* Con aggiunta di tartufo nero o bianco — prezzo del giorno al grammo | Avec supplément de truffe noire ou blanche — prix du jour au gramme

** Su ordinazione, si prega di prenotare con 24 ore di anticipo | Sur commande, veuillez réserver 24 heures à l'avance

Menu Radici

Mises en bouche dello Chef
Mises en bouche du Chef

Uovo in camicia, crema di zucca, castagne, cardoncelli, salsa al gorgonzola
Œuf poché, crème de potiron, châtaignes, pleurotes, sauce gorgonzola

Bottoni alla carbonara, spuma di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”, mou d'uovo marinato, croccante al guanciale
Bottoni à la carbonara, espuma de parmesan “Vacche Rosse”, jaune d'œuf mariné, guanciale croquant

Manzo, purea di patate dolci, mais tostato, zucchine baby
Bœuf, purée de patate douce, maïs toasté, mini-courgettes

Tiramisù mon amour: bavarese caffè e cioccolato, pralinato all'amaretto, gelato al mascarpone e caffè
Tiramisù mon amour : bavaois café et chocolat, praliné à l'amaretto, glace mascarpone et café

Delizie del pasticciere
Délices du pâtissier
115,00

Menu Natura

Mises en bouche dello Chef
Mises en bouche du Chef

Uovo in camicia, crema di zucca, castagne, cardoncelli, salsa al gorgonzola
Œuf poché, crème de potiron, châtaignes, pleurotes, sauce gorgonzola

Tagliolini “fatti in casa” emulsione al tartufo*
Tagliolini “fait maison” émulsion à la truffe*

Parmigiana di melanzane, pomodoro giallo e rosso, basilico, Parmigiano
Parmigiana d'aubergines, tomates jaunes et rouges, basilic, parmesan

Crostatina, banana, caramello salato, vaniglia, mandorle
Tartelette, banane, caramel salé, vanille, amandes

Delizie del pasticciere
Délices du pâtissier
95,00

Menu Essenza

Mises en bouche dello Chef
Mises en bouche du Chef

Capesante in due consistenze, crema di cavolfiore, crumble di pane aromatizzato, jus di manzo, ossalide, gel d'acqua di pomodoro
Saint-Jacques en deux textures, crème de chou-fleur, crumble de pain aromatisé, jus de bœuf, oxalide, gel d'eau de tomate

Risotto astice, bisque, finocchio croccante, carota, arancia
Risotto homard, bisque, fenouil croustillant, carotte, orange

Merluzzo, bieta costa, salsa bagna cauda, puntarelle, rabarbaro e wasabi
Cabillaud, bette, sauce bagna cauda, puntarelle, rhubarbe et wasabi

Limone: chiboust, limone candito, meringa, limoncello, gelato alla vaniglia
Citron : chiboust, citron confit, meringue, limoncello, glace vanille

Delizie del pasticciere
Délices du pâtissier
135,00

CON ABBINAMENTO VINI
Avec accords mets-vins

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