

Dolci | Desserts

Tiramisù La Dispensa

Mascarpone, cacao e gelato al caffè

Tiramisù La Dispensa

Mascarpone, cacao, glace au café

15.00 

Amalfi

Babà al limoncello, semifreddo, sorbetto al limone

Amalfi

Babà au limoncello, semifreddo, sorbet citron

16.00  

Pera & Cioccolato

Tartelletta, cioccolato bianco e fondente, rum, pera

Poire & chocolat

Tartelette, chocolat blanc et noir, rhum, poire

15.00 

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

Scampi / Langoustines : FAO 27 / FAO 27

Vitello / Veau : Svizzera / Suisse

Manzo / Bœuf : Svizzera / Suisse

Polpo / Poulpe : FAO 34 / FAO 34

Merluzzo / Cabillaud : Francia FAO 67 / France FAO 67

Astice / Homard : Atlantico FAO 21 / Atlantique FAO 21

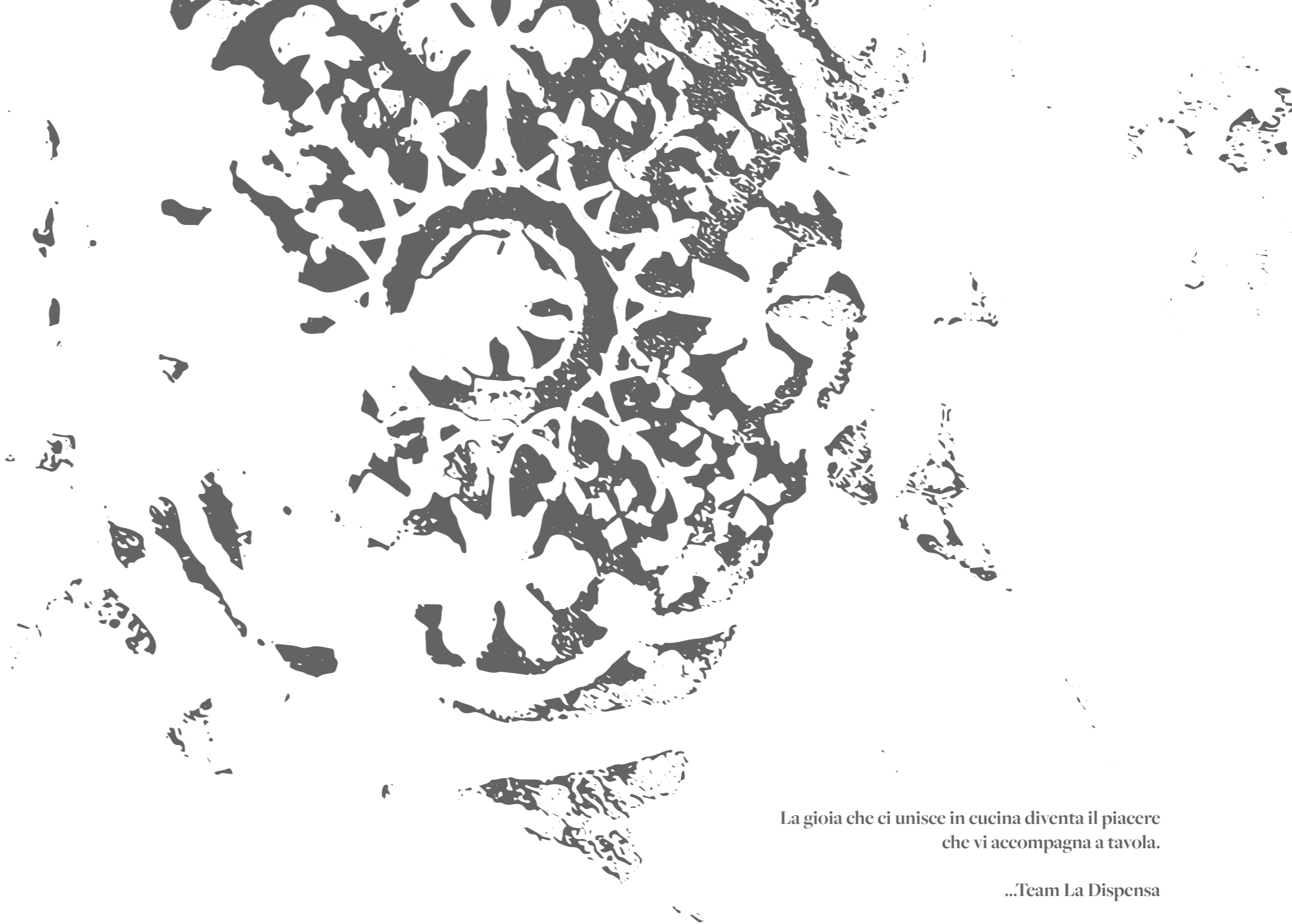
Salsiccia / Saucisse : Italia / Italie

Guancia di manzo / Joue de bœuf : Svizzera / Suisse

Branzino / Bar : FAO 37 o FAO 27 / FAO 37 ou 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 indiqués en CHF, TVA incluse.



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

...Team La Dispensa

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

...Team La Dispensa


LA DISPENSA




MICHELIN
2025




LA DISPENSA



Per Iniziare


Uovo 63°C, alla carbonara, croccante di panko, pecorino, patata dolce, guanciale
Œuf 63 °C, à la carbonara, croustillant de panko, pecorino, patate douce, guanciale
27,00 


Scampo scottato, ristretto di crostacei, piselli, funghi, uova di trota, mandorla
Langoustine snackée, ristretto de crustacés, petits pois, champignons, œufs de truite, amandes
29,00   



Il nostro vitello tonnato, rapa rossa, capperi di Pantelleria, olive nere
Notre vitello tonnato, betterave rouge, câpres de Pantelleria, olives noires
32,00 

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  


Tagliolini al limone, ricotta affumicata, melissa
Tagliolini au citron, ricotta fumée, mélisse
29,00 

Eliche artigianali di grano duro, broccoli selvatici, salsiccia, pomodorini confit, polvere di “formaggio dei poveri”
Eliche artisanales de blé dur, brocoli sauvage, saucisse, tomates confites, poudre de « fromage des pauvres »
32,00 


Gnocchi di patate all'astice, salicornia, cipollotto grigliato, bisque di crostacei
Gnocchi de pommes de terre à l'homard, salicorne, cébette grillée, bisque de crustacés
45,00  

Secondi di Mare

Branzino in crosta di sale (min. 2 persone), porro bruciato, romanesco, burro nocciola
Bar en croûte de sel (min. 2 personnes), poireau brûlé, romanesco, beurre noisette
12,00 / 100 gr  

Black cod in olio cottura, salsa pil-pil, finocchio gratinato, arancia, caviale
Black cod cuisson à l'huile, sauce pil-pil, fenouil gratiné, orange, caviar
52,00 

Secondi di Terra

Tournedos di manzo, millefoglie di patate, asparagi, salsa olandese
Tournedos de bœuf, millefeuille de pommes de terre, asperges, sauce hollandaise
62,00 

Parmigiana di melanzane pomodoro giallo e rosso, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Parmigiana d'aubergines, tomates jaunes et rouges, Parmigiano Reggiano 24 mois
34,00  

“Tra tradizione e ricerca, la nostra cucina racconta l'Italia.”

“Entre tradition et recherche, notre cuisine raconte l'Italie.”

 *Signature della casa | Signature de la maison*

 *Frutti di mare | Fruits de mer*

 *Tracce di crostacei | Traces de crustacés*

 *Tracce di frutta a guscio | Traces de fruits à coque*

 *Senza glutine | Sans gluten*

 *Vegetariano | Végétarien*

Menu Radici

Mise en bouche
Mise en bouche

Uovo 63°C, alla carbonara, croccante di panko, pecorino, patata dolce, guanciale
Œuf 63 °C, à la carbonara, croustillant de panko, pecorino, patate douce, guanciale

Tagliolini al limone, ricotta affumicata, melissa
Tagliolini au citron, ricotta fumée, mélisse

Tournedos di manzo, millefoglie di patate, asparagi, salsa olandese
Tournedos de bœuf, millefeuille de pommes de terre, asperges, sauce hollandaise

Pre-dessert | Pré-dessert

Tiramisù La Dispensa, mascarpone, cacao e gelato al caffè
Tiramisù La Dispensa, mascarpone, cacao, glace au café

Piccola pasticceria | Mignardises
115,00

Menu Natura

Mise en bouche
Mise en bouche

Uovo 63°C, alla carbonara, croccante di panko, pecorino, patata dolce
Œuf 63 °C, à la carbonara, croustillant de panko, pecorino, patate douce

Eliche artigianali di grano duro, broccoli selvatici, pomodorini confit, polvere di “formaggio dei poveri”
Eliche artisanales de blé dur, brocoli sauvage, tomates confites, poudre de « fromage des pauvres »

Parmigiana di melanzane pomodoro giallo e rosso, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Parmigiana d'aubergines, tomates jaunes et rouges, Parmigiano Reggiano 24 mois

Pre-dessert | Pré-dessert

Tartelletta, cioccolato bianco e fondente, rum, pera
Tartelette, chocolat blanc et noir, rhum, poire

Piccola pasticceria | Mignardises
95,00

Menu Essenza

Mise en bouche
Mise en bouche

Scampo scottato, ristretto di crostacei, piselli, funghi, uova di trota, mandorla
Langoustine snackée, ristretto de crustacés, petits pois, champignons, œufs de truite, amandes

Il nostro vitello tonnato, rapa rossa, capperi di Pantelleria, olive nere
Notre vitello tonnato, betterave rouge, câpres de Pantelleria, olives noires

Gnocchi di patate all'astice, salicornia, cipollotto grigliato, bisque di crostacei
Gnocchi de pommes de terre à l'homard, salicorne, cébette grillée, bisque de crustacés

Black cod in olio cottura, salsa pil-pil, finocchio gratinato, arancia, caviale
Black cod cuisson à l'huile, sauce pil-pil, fenouil gratiné, orange, caviar

Pre-dessert | Pré-dessert

Amalfi, babà al limoncello, semifreddo, sorbetto al limone
Amalfi, babà au limoncello, semifreddo, sorbet citron

Piccola pasticceria | Mignardises
165,00

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