

Provenienze carne e pesce / Origines viande et poisson

Tonno / Thon : Giappone FAO 71 / Japon FAO 71
Polpo / Poulpe : Marocco FAO 34 / Maroc FAO 34
Vongole / Palourdes : Italia FAO 37 / Italie FAO 37
Branzino / Bar : Francia / France
Astice / Homard : Canada FAO 21 / Canada FAO 21
Fassona piemontese / Bœuf Fassona piémontais : Italia / Italie
Vitello / Veau : Svizzera / Suisse
Manzo / Bœuf : Svizzera / Suisse

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

Ovo alla Nerano, fiori di zucca, provolone del Monaco

Ceuf façon Nerano, fleurs de courgette, provolone del Monaco

26.00  

Tonno, salsa tonnata, ketchup di barbabietola, olive nere e capperi

Thon, sauce tonnata, ketchup de betterave, olives noires et câpres

27.00 | 41.00 

Tartar di Wagyu, cetriolo, mou di tuorlo d'uovo, cipolle Pickles e melone

Tartare de Wagyu, concombre, jaune d'œuf mariné, pickles d'œuf, melon

32.00 | 45.00  

Burrata, declinazione di pomodori, basilico

Burrata, déclinaisons de tomates, basilic

24.00  

Tagliere "La Dispensa" di salumi e formaggi (per 2 persone)

Planche "La Dispensa" de charcuteries et fromages (pour 2 personnes)

42.00 

Primi Piatti


Maccheroncini, orata marinata, prezzemolo, lime, pepe rosa

Maccheroncini, daurade marinée, persil, citron vert, poivre rose

32.00

Tagliolini al limone, ricotta e melissa

Tagliolini au citron, ricotta et mélisse

28.00 

Pappardelle, vitello, Parmigiano Vacche Rosse

Pappardelle, veau, Parmigiano Vacche Rosse

32.00

Paccheri "Norma" melanzane, pomodoro, basilico, ricotta salata

Paccheri "Norma", aubergines, tomate, basilic, ricotta salée

29.00 

Secondi Piatti

Polpo, patate, taccole, pomodorini confit e prezzemolo

Poulpe, pommes de terre, pois gourmands, tomates confites et persil

42.00

Filetto di manzo, millefoglie di patate, verdure di stagione, demi glace

Filet de bœuf, millefeuille de pommes de terre, légumes de saison, demi glace

68.00 

Signature La Dispensa

Linguine, astice, finocchio, salicornia, bisque

Linguine, homard, fenouil, salicorne, bisque de crustacés.

58.00

Bottoni carbonara, Parmigiano Reggiano 36 mesi, tuorlo marinato, guanciale

Bottoni façon carbonara, Parmigiano Reggiano 36 mois, jaune d'œuf mariné, guanciale

36.00

Melanzana alla parmigiana, salsa datterino rosso, basilico e Parmigiano Reggiano 24 mesi

Aubergine à la parmigiana, sauce tomate datterino rouge, basilic et Parmigiano Reggiano 24 mois

38.00 

Branzino in crosta di sale, porro, romanesco, perle di aringa, burro nocciola

Bar en croûte de sel, poireau, romanesco, perles de hareng, beurre noisette

16.00 / 100g  

Dolci | Desserts

Tiramisù La Dispensa

Mascarpone, cacao e gelato al caffè

Tiramisù La Dispensa

Mascarpone, cacao, glace au café

15.00  

Mousse di ricotta e vaniglia, fragole, gelato al basilico

Mousse de ricotta et vanille, fraises, glace au basilic

15.00

Sorbetti | Sorbet

5.00 

Gelati | Glaces

5.00  

Selezioni di formaggi italiani

3 pezzi / 5 pezzi

Sélection de fromages italiens

3 morceaux / 5 morceaux

18.00 / 24.00

Vins

Coup de coeur de la Sommelière

Vin Blanc

NicoLeo 2025, Giovanni Bulgari, Toscana

(Chardonnay/Grechetto) | 8.00

Chardonnay 2025, Tormaresca, Puglia,

(Chardonnay) | 9,50

Etna Bianco 2024, Benanti, Sicilia

(Carricante) | 11.50

Vin Rosé

Taranta 2023, Vétrère, Puglia

(Negroamaro/Malvasia) | 9.00

Vin Rouge

Métissage 2023, Domaine de Chambleau, Colombier

(Gamaret/Garanoir) | 12.00

Barbera d'Alba 2024, Alberto Ballarin, Piemonte

(Barbera) | 9,50

Morellino di Scansano 2023, Terenzi, Toscana

(Sangiovese) | 9,50

Menu Radici

Mise en bouche

Mise en bouche

Ovo alla Nerano, fiori di zucca, provolone del Monaco

Ceuf façon Nerano, fleurs de courgette, provolone del Monaco

Tagliolini al limone, ricotta e melissa

Tagliolini au citron, ricotta et mélisse

Filetto di manzo, millefoglie di patate, verdure di stagione, demi glace

Filet de bœuf, millefeuille de pommes de terre, légumes de saison, demi glace

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

« Il nostro cestino del pane è interamente fatto in casa. »

« Notre panier de pain est entièrement fait 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*