Provenienza della carne e del pesce / Provenance de la viande et du poisson

Manzo wagyu / Bœuf wagyu : Svizzera / Suisse
Capasanta / Noix de Saint-Jacques : Stati Uniti · FAO 21 / États-Unis · FAO 21
Tonno saku / Thon saku : Giappone · FAO 61 o 71 / Japon · FAO 61 ou 71
Astice / Homard : Canada · FAO 21 / Canada · FAO 21
Cozze / Moules : Italia · FAO 37 / Italie · FAO 37
Vitello / Veau : Svizzera / Suisse
Branzino / Bar : Francia · FAO 27 / France · FAO 27
Sgombro / Maquereau : Francia · FAO 27 o Italia · FAO 37, secondo disponibilità / France · FAO 27 ou Italie · FAO 37, selon disponibilité
Animella di vitello / Ris de veau : Svizzera / Suisse

Chère cliente, cher client, sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Nos plats étant préparés à la minute, nous vous remercions de votre patience en cas d'attente.

*Les prix sont indiqués en CHF, TVA incluse.

LA DISPENSA

MICHELIN
2025

Dalle nostre radici nasce l'innovazione, per trasformare la memoria in emozione.

...Il team La Dispensa

De nos racines naît l'innovation, pour transformer la mémoire en émotion.

...L'équipe de La Dispensa

LA DISPENSA

Per Iniziare

Uovo 62° alla carbonara, guanciale, carciofi
Œuf 62° à la carbonara, guanciale, artichauts
26.00

Tonno, salsa tonnata, ketchup di barbabietola, capperi, olive nere
Thon, sauce tonnata, ketchup de betterave, câpres, olives noires
27.00 | 41.00

Tartare di wagyu all'italiana, riso croccante, zafferano, shiso
Tartare de wagyu à l'italienne, riz croustillant, safran, shiso
32.00

Capasanta, porro, patate, prosciutto crudo di Parma
Noix de Saint-Jacques, poireau, pommes de terre, jambon cru de Parme
34.00

Tagliere "La Dispensa" di salumi e formaggi italiani selezionati (per 2 persone)
Planche « La Dispensa » de charcuteries et fromages italiens (pour 2 personnes)
42.00

Primi Piatti

Fettuccine ai funghi di stagione, castagne, Montasio
Fettuccine aux champignons de saison, châtaignes, Montasio
34.00

Riso, patate, cozze 2.0 (a partire da 2 persone)
Risotto, pommes de terre, moules 2.0 (à partir de 2 personnes)
36.00

Tagliatella, vitello, Parmigiano Vacche Rosse, timo
Tagliatelles, veau, Parmigiano Vacche Rosse, thym
32.00

Secondi Piatti

Entrecôte di manzo, zucca, cavoletti di Bruxelles, mousseline, fondo di manzo
Entrecôte de bœuf, courge, choux de Bruxelles, mousseline, jus de bœuf
59.00

Animella di vitello, carote, salsa bernese al pino silvestre, demi-glace al Marsala
Ris de veau, carottes, sauce béarnaise au pin sylvestre, demi-glace au marsala
48.00

Sgombro, patate, cipolle borettane, olive taggiasche, salsa pizzaiola
Maquereau, pommes de terre, oignons borettane, olives taggiasche, sauce pizzaiola
45.00

Signature La Dispensa

Linguine con astice intero, finocchio, salicornia, bisque
Linguine au homard entier, fenouil, salicorne, bisque
59.00

Bottoni carbonara, Parmigiano Reggiano 24 mesi, tuorlo marinato, guanciale
Bottoni carbonara, Parmigiano Reggiano 24 mois, jaune d'œuf mariné, guanciale
38.00

Melanzana alla parmigiana, salsa di datterini rossi, basilico e Parmigiano Reggiano 36 mesi
Aubergine à la parmigiana, sauce de tomates datterini rouges, basilic et Parmigiano Reggiano 36 mois
36.00

Branzino in crosta di sale, verdure dell'orto, perle di aringa, burro nocciola
Bar en croûte de sel, légumes du potager, perles de hareng, beurre noisette
16.00 / 100g

Dolci | Desserts

Tiramisù La Dispensa
Mascarpone, cacao, caffè, cioccolato
Tiramisu La Dispensa
Mascarpone, cacao, café, chocolat
16.00

Savarin, agrumi, meringa, crema al limone, Campari
Savarin, agrumes, meringue, crème au citron, Campari
15.00

Tartelletta cioccolato, mirtilli, more, cioccolato bianco
Tartelette chocolat, myrtilles, mûres, chocolat blanc
16.00

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

Vins

Coup de cœur 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, Vetrère, Puglia
(Negroamaro / Malvasia Nera) | 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

Uovo 62° alla carbonara, guanciale, carciofi
Œuf 62° à la carbonara, guanciale, artichauts

Tagliatella, vitello, Parmigiano Vacche Rosse, timo
Tagliatelles, veau, Parmigiano Vacche Rosse, thym

Entrecôte di manzo, zucca, cavoletti di Bruxelles, mousseline, fondo di manzo
Entrecôte de bœuf, courge, choux de Bruxelles, mousseline, jus de bœuf

Pre-dessert | Pré-dessert

Tiramisù La Dispensa, mascarpone, cacao, caffè, cioccolato
Tiramisu La Dispensa, mascarpone, cacao, café, chocolat

Piccola pasticceria | Mignardises
118.00

« Il nostro cestino del pane è interamente fatto in casa. »
« Notre panier de pain est entièrement fait maison. »

Molluschi / Mollusques
Tracce di crostacei / Traces de crustacés
Tracce di frutta a guscio / Traces de fruits à coque
Senza glutine / Sans gluten
Vegetariano / Végétarien