

ANTIPASTI & ZUPPE

VORSPEISEN & SUPPEN

CRUDUS - ⚡ 23

Tartare di ricciola (NZ) al coriandolo e pepe al limone, gel di mele verdi, perle di cetrioli & piccoli germogli del nostro orto

*Tartar vom Kingfish (NZ) mit Koriander und Zitronenpfeffer,
Gel vom grünen Apfel, Gurcken & Sprossen vom eigenen Garten*

VITELLUS - ⚡ ⚡ 26

Petali di vitello (CH) in salsa tonnata, cubi di tonno scottato (OP), capperi fritti e croccante alle noci di Acagiù

*Feine Kalbfleisch-Tranchen (CH) an Thunfischsauce,
blanchierte Thunfischwürfel (PO), frittierte Kapern & Krokant von Cashewnüssen*

GIARDINO VEGANO - ⚡ ⚡ ⚡ 19

Hummus di ceci con pomodorini deidratati, chips di cavolo piuma & arance alla fiamma

*Kichererbsen-Hummus mit dehydrierten Cherry-Tomaten,
knusprigem Grünkohl & karamellisierten Orangen*

MOSAICO - ⚡ ⚡ 24

Carpaccio di polpo all'olio e limone con crema di carciofi, pomodori deidratati, olive taggiasche e piccola misticanza estiva

*Carpaccio von Oktopus mit Öl und Zitrone, Artischockencreme, dehydrierten Tomaten,
Taggiasca Oliven & sommerlichem Salat-Mix*

BITE - ⚡ ♣ 15

Zuppetta fredda di cetrioli nostrani "Giardino - Al Braciere", yogurt, menta & granita di robiolino

*Kalte Gurkensuppe "Al Braciere – Gemüsegarten"
mit Joghurt, Minze und Granita von Robiolino-Frischkäse*

♣ Vegetarian - ⚡ Vegan - ⚡ No Gluten - ⚡ No Lactose

I prezzi sono in CHF – IVA 7,7 % compresa

Alle Preise sind in CHF – 7,7 % MwSt. inbegriffen.



PASTE & RISOTTI

TEIGWAREN & RISOTTO

CAVETIELL - ♣

18/25

Cavatelli al pesto siciliano di pistacchio & basilico

Cavatelli mit sizilianischem Pistazien-Basilikum-Pesto

ZEFIRANO

19/27

Fettuccine al ragù di coniglio

Bandnudel mit Kaninchenragout

MIRTO - ♣ Ⓞ

20/28

Risotto “Carnaroli Riserva” ai mirtilli di montagna,
mantecato con Taleggio e Grana “36 mesi”

Heidelbeeren-Risotto „Carnaroli Riserva“

“mantecato” mit Taleggio-Käse und gereiftem “36-Monate” - Grana

ROUGE - ♣ Ⓞ

18/25

Risotto “Carnaroli Riserva” al pesto rosso

olive croccanti & petali di zucchine marinate

Risotto „Carnaroli Riserva” mit Tomaten-Pesto,

knusprigen Oliven & marinierten Zucchini

♣ Vegetarian - ♯ Vegan - Ⓞ No Gluten - Ⓢ No Lactose

I prezzi sono in CHF – IVA 7,7 % compresa

Alle Preise sind in CHF – 7,7 % MwSt. inbegriffen.

SUITE

TEXAS

54

Controfiletto di Black Angus *texano* “Riserva” - 220g - (USA),
burro “erba salvia & barbera”, dischi di patate al rosmarino & steak salad

*Filet vom Black Angus “Riserva” - 220g - (USA) an Salbei-Barbera-Butter,
Kartoffelscheiben mit Rosmarin & Steak-Salat*

PORK BELLY - ⌘ ⚡

38

Pancetta di maiale (CH) croccante con jus al Calvados, mele alla curcuma,
primizie dell’orto & “Patate tripla cottura”

*Knuspriger Schweinebauch (CH), Calvados-Jus,
Kartoffeln „Tripla Cottura“ & Saisongemüse*



SALMO - ⌘ ⚡

39

Trancio di salmone (SCO) alla plancha con vinaigrette orientale,
quinoa, asparagi di mare & edamame

*Lachsfilet (SCO) vom Grill an orientalischer Vinaigrette, Quinoa,
Meerspargel & Sojabohnen*

FRUMENTUM

37

Suprema di pollo di mais (IT) in galantina con salsina d’arrosto,
purea di patate alla senape antica & giochi di grano turco

*Galantine vom Mais-Poulet (IT) mit Bratensauce,
Senf-Kartoffelpüree & Mais-Variationen*

♣ Vegetarian - ⚡ Vegan - ⌘ No Gluten - ⚡ No Lactose

I prezzi sono in CHF – IVA 7,7 % compresa

Alle Preise sind in CHF – 7,7 % MwSt. inbegriffen.



DESSERT

TAHITI - ♣ 14

Gelato al cocco su terra di cioccolato, ananas caramellato,
chips di cocco & gel al kiwi

*Kokos-Eis mit knusprigen Schoko-Flakes, karamellisierter Ananas,
Kokos-Chips & Kiwi-Gel*

BLACK - BERRY - ♣ 15

Millefoglie alla vaniglia, mousse al cioccolato “R. Rubina” & consistenze di more

Mille-Feuille von Vanille, “R. Rubina“- Schokoladenmousse & Brombeere-Mix

OLMO - ♯ ♪ ♫ 9

Granita al Moscato d’Asti “Monte Olmo”

“Monte Olmo” – Moscato - Granita

CASEUS - ♣ ♫ 17

Selezione di formaggi & miele di castagno ronchese “Fam. Stocker”

Käseauswahl mit heimischem Kastanienhonig von Ronco „Fam. Stocker“

Allergie ed intolleranze: su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli allergeni contenuti nelle pietanze offerte; questo per la vostra tutela e per evitare l’insorgere di allergie e/o intolleranze.

Ivana, Fabbrothers & TEAM

♣ Vegetarian - ♯ Vegan - ♫ No Gluten - ♪ No Lactose

I prezzi sono in CHF – IVA 7,7 % compresa

Alle Preise sind in CHF – 7,7 % MwSt. inbegriffen.



MENU DEGUSTAZIONE

AMUSE - BOUCHE

Piccolo omaggio da Luca, Boris & Efrem

Kleiner Gruß von Luca, Boris & Efrem

CRUDUS

Tartare di ricciola al coriandolo e pepe al limone, gel di mele verdi,
perle di cetrioli & piccoli germogli del nostro orto

*Tartar vom Kingfish mit Koriander und Zitronenpfeffer,
Gel vom grünen Apfel, Zucchini & Sprossen vom eigenen Garten*

ROUGE *

Risotto “Carnaroli Riserva” al pesto rosso
olive croccanti & petali di zucchine marinate

*Risotto „Carnaroli Riserva” mit Tomaten-Pesto,
knusprigen Oliven & marinierten Zucchini*

FRUMENTUM

Suprema di pollo di mais in galantina con salsina d’arrosto,
purea di patate alla senape antica & giochi di grano turco

*Galantine vom Mais-Poulet mit Bratensauce,
Senf-Kartoffelpüree & Mais-Variationen*

BLACK - BERRY

Millefoglie alla vaniglia, mousse al cioccolato “R. Rubina” & consistenze di more

Mille-Feuille von Vanille, “R. Rubina“- Schokoladenmousse & Brombeere-Mix

75 / 85 *

♣ Vegetarian - ♯ Vegan - Ⓜ No Gluten - Ⓛ No Lactose

I prezzi sono in CHF – IVA 7,7 % compresa

Alle Preise sind in CHF – 7,7 % MwSt. inbegriffen.