



ANTIPASTI & ZUPPE

VORSPEISEN & SUPPEN

MEDITERRANEO - Ω 21

Tartare di tonno rosso dell'Atlantico al sale bilanciato, salsa Tzatziki & nuvole di riso

Tartar vom roten Atlantik-Thunfisch, Tzatziki-Sauce & knuspriger Reis

VITELLUS - Ω Υ Ψ 23

Carpaccio di vitello (CH) all'olio e limone, puntarelle, spuma al caprino & sale affumicato

Kalbscarpaccio (CH) mit Öl und Zitrone, Puntarelle-Chicorée, Ziegenkäsemousse & Rauchsatz

GIARDINO VEGANO - Ω 19

Humus di ceci, pomodorini disidratati, chips di cavolo piuma & arance alla fiamma

Kichererbsencreme mit confierte Cherry-Tomaten, knusprigem Grünkohl & karamellisierten Orangen

FOIE GRAS & MANGO 25

Terrina di Foie Gras in manto soffiato di miglio e quinoa, coulis al mango & brioche tiepida

Gänseleber-Terrine im Hirse-Quinoa-Mantel mit Mango-Coulis & lauwarmem Brioche

ASPARAGUS 13

Vellutata d'asparagi con pancetta croccante & crostini al burro

Grüne Spargel-Schaumsuppe mit knusprigem Speck & Buttercroutons

♣ Vegetarian - Υ Vegan - Ω No Gluten - Ψ No Lactose

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

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



PASTE & RISOTTI

TEIGWAREN & RISOTTO

SOMBREO - ♣

18/26

Ravioli artigianali alla burrata, guazzetto di pomodori, carciofini, basilico & olive taggiasche

Hausgemachte Burrata-Ravioli, Tomatensauce, Artischocken und Basilikum

ALLIUM - ♣

16/24

Spaghetti alla chitarra, pesto all'aglio orsino & scaglie di pecorino

Spaghetti alla chitarra mit Bärlauch-Pesto & Pecorino

TARDIVO - ♣ Ⓞ

17/25

Risotto al radicchio trevisano, gorgonzola dolce & noci Pecan

Risotto mit Chicorée-Radicchio, Gorgonzola & Pekannüssen

VERIS - ♣ Ⓞ

16/24

Risotto agli asparagi con caprino & pepe nero marinato in Valle Maggia

Spargel-Risotto mit Ziegenkäse & Pfeffer mariniert aus dem Maggiateal

♣ 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

ENTRAÑA - ❷ ❸ 43

Hanger-Steak di manzo (220g – CH), Chimichurri argentino, petali al Kimchi & patatine fritte al sale di limone

Rinds Hanger-Steak (220g – CH), Chimichurri Sauce, mariniertes Chinakohl & Zitronensalz-Pommes-Frites

PORK BELLY - ❷ ❸ 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

NAMAYCUSH - ❷ 39

Salmerino (IS) alla plancha con spuma olandese, riso venere & punte d'asparagi

Filet vom Saibling (IS) mit Hollandaise-Schaum, Venere-Reis & Spargelspitzen

FARAONA & SPUGNOLE 37

Suprema di faraona (FR) in salsa alle spugnole, risotto alla parmigiana & primizie dell'orto

Perlhuhn-Supreme (FR) mit Morchelsauce, Parmesan-Risotto & Saisongemüse

♣ Vegetarian - ❸ Vegan - ❷ No Gluten - ❸ No Lactose

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

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



DESSERT

LEMON CURD 13

Crema di limone al bicchiere, croccante alle mandorle & meringaggio italiano

Zitronencreme im Glass mit Mandelkrokant & italienischer Merengue

FRAGOLE & PEPE 14

Cheesecake alle fragole, pepe di Sichuan & coulis ai frutti rossi

Quarkkuchen „Cheesecake“ mit Erdbeeren, Sichuan-Pfeffer & Erdbeercoulis

FRAGOLINO 8

 Delea

Granita al Fragolino

Fragolino-Granita

CASEUS 17

Selezione di formaggi e miele di castagno ronchese

Käseauswahl mit heimischem Kastanienhonig

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 - Ω 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

Kleinem Grüss aus Luca, Boris & Efrem

VITELLUS

Carpaccio di vitello all'olio e limone, puntarelle, spuma al caprino & sale affumicato

*Kalbscarpaccio mit Öl und Zitrone, Puntarelle-Chicorée,
Ziegenkäsemousse & Rauchsatz*

ALLIUM *

Spaghetti alla chitarra, pesto all'aglio orsino & scaglie di pecorino

Spaghetti alla chitarra mit Bärlauch-Pesto & Pecorino

NAMAYCUSH

Salmerino alla plancha con spuma olandese, riso venere & punte d'asparagi

Filet vom Saibling (IS) mit Hollandaise-Schaum, Venere-Reis & Spargelspitzen

LEMON CURD

Crema di limone al bicchiere, croccante alle mandorle & meringaggio italiano

Zitronencreme im Glass mit Mandelkrokant & italienischer Merengue

69 / 79 *

♣ Vegetarian - ♯ Vegan - Ω No Gluten - ♯ No Lactose

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

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