

PER INIZIARE

OVETTO DI AMERICANELLA MORBIDO
ASPARAGI E BÜSCION

CHF 15.00

1b-3a-7a-5b-9b

FOIE GRAS AL BRONZO, MELA VERDE
AL GIN BISBINO E LEVISTICO

CHF 19.00

1a-5a-7a-8b-9a-12b

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI
PORTO SANTO SPIRITO, SORBETTO AL
PEPERONE E RICOTTA LOCALE

CHF 21.00

1b-2a-4a-5a-6b-7a-8a-9a-12b-14a

TACOS DI MANZO ALLA TICINESE

CHF 18.00

1a-3a-8a-7a-9a

CRUDO DI RICCIOLA, INSALATA DI
ERBE SPONTANEE, RAPE E RADICI

CHF 22.00

1b-9a-7b-8b-6b

SALMONE MARINATO,
LEGGERMENTE AFFUMICATO AL
GINEPRO DI SAGNO CON
INSALATA DI VERDURE
PRIMAVERILI E CHIPS DI ALGHE

CHF 18.00

1b-2a-4a-3b-8a-7a-14b-6a-9a

BATTUTA AL COLTELLO DI
MANZETTA "MACELLERIA
CEREGHETTI", PICCOLI ORTAGGI
E SBRINZ

CHF 21.00

1b-7a-8a-9a-3b-10a

PRIMI

BOTTONI DI PASTA FRESCA ALLA
FARINA BÒNA, RIPIENI DI CONIGLIO
MANTECATO, PEPERONI E POLVERE
DI OLIVE NERE

CHF 21.00

1a-3a-2a-7a-8a-9a-12a

RIGATONI, FAGIOLI BORLOTTI,
GUANCIALE DELLA “MACELLERIA
CEREGHETTI”

CHF 18.00

1a-7a-8a-9a-3a-6a-4a-12b

ZUPPETTA DI CAROTE ALLO
ZENZERO, NOCI DI CAPASANTA
ARROSTITE AL BURRO DI CACAO
CON FOGLIE DI CAPPERO
SOTT'ACETO

CHF 21.00

14a-9b-7a-6a-8a

TAGLIOLINI AI 30 TUORLI, ALLE
SPUGNOLE E SALSA D'ARROSTO

CHF 19.00

1a-3a-7a-8a-9b

CONTINUANDO

LUCCIO PERCA IN CROSTA E PICCOLI
ORTAGGI

CHF 32.00

14b-1a-2a-3a-4a-8b

POLPO ALLA BRACE, SPUMA DI
TOPINAMBUR, ASPARAGI VERDI E
CACAO

CHF 31.00

14a-6a-4a-1b-7a

POLENTA DEL MULINO DI
BRUZELLA, BACCALA' MANTECATO
E POLVERE DI OLIVE NERE

CHF 26.00

1a-2a-3a-4a-6a-12a-9b

STINCHETTO DI AGNELLO COTTO A
BASSA TEMPERATURA CON
CAVOLFIORE ARROSTO

CHF 27.00

1a-7a-8b-9a-12b

QUAGLIA DISSOSSATA IN DUE
COTTURE, SEDANO RAPA E CAFFÈ

CHF 32.00

1b-8b-9

MAIALINO DA LATTE CONFIT CON
POP CORN DI COTENNA E
FINOCCHI AGLI AGRUMI

CHF 34.00

1a-7a-8a-9b-12b

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
CON CONFETTURA DI ARANCE
AMARE

CHF 22.00

1b-2a-5a-8a-7a-9a-4a-6a

MENÙ A MANO LIBERA DELLO CHEF PALLADINO

“TICINO POWER”

LO CHEF PALLADINO ESPRIME LA
SUA MASSIMA CREATIVITÀ
UTILIZZANDO PRODOTTI FRESCHI,
PREVALENTEMENTE A KM ZERO, IN
UN PERCORSO DI 4 PORTATE
CHF 69.00

“TICINO ULTRA POWER”

LO CHEF PALLADINO ESPRIME LA
SUA MASSIMA CREATIVITÀ
UTILIZZANDO PRODOTTI FRESCHI,
PREVALENTEMENTE A KM ZERO, IN
UN PERCORSO DI 6 PORTATE
CHF 99.00

Rivolgersi al Sommelier per gli
abbinamenti vino.

Abbinamento vino 4 portate 35.-

Abbinamento vino 6 portate 50.-