

PER INIZIARE

VITELLO TONNATO A MODO NOSTRO

CHF 26.00

1b-3a-4a-8b-9b

ARROTOLATO DI PETTI DI QUAGLIA
CON CAPASANTA, SEDANO RAPA E
PREZZEMOLO

CHF 24.00

1b-4a-7b-9b-12a-14a

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

CHF 26.00

1b-2a-3a-4a-7a-8b-9b-12b

BATTUTA DI TORELLO DELLA
“MACELLERIA CEREGHETTI” CON
VARIAZIONE DI FUNGHI PORCINI E
FARINA BÒNA

CHF 26.00

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

TERRINA DI FOIE GRAS ALLA
FAVA DI TONKA CON
CONFETTURA DELLE NOSTRE
UVE E PANE ALLE NOCI E FICHI

CHF 27.00

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

SALMERINO MARINATO,
LEGGERMENTE CAMELLATO
CON CARPIONE DI VERDURE E
MAIONESE ALLO YUZU

CHF 22.00

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

OVETTO DI AMERICANELLA
COTTO A 62 GRADI, CREMOSO
AL CAVOLFIORE, GUANCIALE
KM 0 E SALSA D'ARROSTO

CHF 17.00

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

PRIMI

FUSILLOTTO AL POMODORINO
GIALLO, STRACCIATELLA, GAMBERO
ROSSO DI PORTO SANTO SPIRITO E
POLVERE DI OLIVE NERE
CHF 25.00

1a-5a-8a-7a-9a-6a-3a-14a

BOTTONI DI PASTA FRESCA ALLA
NOVENA BLU DEL "CASEIFICIO DI
RITA" MOSTARDA DI FICHI
"SANDRO VANINI" ED ESTRATTO DI
CAVOLO NERO
CHF 25.00

1a-3a-5a-9a-8a-7a-9a-11a-12a

PAPPARDELLE DI FARINA BÒNA AL
RAGÙ DI ASINO TICINISE CON ERBE
SELVATICHE E FAVE
CHF 24.00

1a-3a-5a-7a-8a-9a-12a

CAVATELLI DI NOSTRA
PRODUZIONE AL CONSOMMÈ DI
CROSTACEI, PATATE E CAVIALE
CHF 24.00

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

CAPPUCCINO DI FUNGHI PORCINI
E BUSCION DI CAPRA DELLA
NOSTRA REGIONE
CHF 19.00

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

CONTINUANDO

ORATA ROSA SELVATICA ARROSTO,
MELANZANA E PISELLI ALLA
NEPETELLA

CHF 38.00

1a-3a-4a-5a-6a-8a-9a-12a

LOMBATINA DI CAPRIOLO AL ROSA,
FUNGHI E CAVOLFIORE

CHF 36.00

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

RICCIOLA DRY AGED AL BURRO
AFFUMICATO, SEDANO RAPA E
BARBABIETOLA

CHF 39.00

1a-5a-6a-7a-8a-9a-12b

GUANCETTA DI MANZO STUFATA,
"ALL'ORO" E TOPINAMBUR

CHF 34.00

1b-7a-9a-12a

MAIALINO DA LATTE IN OLIO
COTTURA CON POP CORN DELLA
SUA COTENNA, SPUMA DI
PATATE E FAVE

CHF 37.00

1a-7a-14a-6a-4a-12a

LUCCIO PERCA COTTO A BASSA
TEMPERATURA CON CAVOLO
NERO E PEPERONE

CHF 36.00

1a-4a-7a-9b-14a

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

LA SCELTA DEL MENU È PER TUTTI
GLI OSPITI DEL TAVOLO

Rivolgersi al Sommelier per gli
abbinamenti vino.

Abbinamento vino 4 portate 35.-

Abbinamento vino 6 portate 50.-