

PER INIZIARE

TERRINA DI FOIE GRAS ALLA FAVA DI
TONKA CON MELA BRAEBURN E
FIORDALISO

CHF 27.00

1a-8b-12b

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI
PORTO SANTO SPIRITO, BARBABIETOLA
E YOGURT LOCALE

CHF 29.00

1a-2a-4b-5b-7a-8b-14b

LINGUA DI VITELLO COTTA 18 ORE A
BASSA TEMPERATURA CON MIELE
DELLA VALLE DI MUGGIO, PRATO DI
CRESCIONE E SENAPE "TERRENI ALLA
MAGGIA"

CHF 22.00

1a-10a-12b-9b-8b

BATTUTA DI MANZO, MIDOLLO E
PICCOLI GERMOGLI

CHF 29.00

1b-5a-7a-9b

SASHIMI DI STORIONE CON
CAVIALE DELLE ALPI SVIZZERE
CON VARIAZIONE DI
CAVOLFIORE E DRAGONCELLO

CHF 33.00

1b-3b-14b-4a

OVETTO DI AMERICANELLA
COTTO A 62 GRADI, SPUMA DI
PATATE RATTE, GUANCIALE
DELLA "MACELLERIA
GIANOCCA" E CARCIOFI
CROCCANTI

CHF 24.00

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

PRIMI

ZUPPETTA DI CEREALI ANTICHI AI
CROSTACEI

CHF 26.00

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

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

CHF 24.00

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

SEDANINI DI GRAGNANO AL RAGU'
BIANCO DI CONIGLIO E POLVERE DI
OLIVE BIO TICINESI

CHF 24.00

1a-7a-8a-13b

TAGLIOLINI AI 30 TUORLI AI
BROCCOLI, SEPIE,
LUGANIGHETTA E CAMOMILLA

CHF 24.00

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

RAVIOLI DEL PLIN ALLA FARINA
BONA RIPIENI DI PICCIONE E FAVE
DI CACAO, IN BRODO RISTRETTO
AL FIENO

CHF 29.00

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

CONTINUANDO

GLACIER 51 AL "CARTOCCIO"
SEDANO RAPA E RIDUZIONE ALLO
YUZU FERMENTATO

CHF 44.00

1b-7a-9b-4a-12a-2b-14b

LOMBATINA DI AGNELLO AL ROSA,
CARCIOFI, FUNGHI BIANCHI E
LIQUIRIZIA

CHF 42.00

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

LUCCIO PERCA AL VERDE

CHF 39.00

1b-4a-14b-2b

COSCIA D'OCA CONFIT, SCALOGNO
AL FORNO E SALSA AL FOIE GRAS

CHF 39.00

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

MAIALINO DA LATTE TICINESE IN
OLIO COTTURA CON POP CORN
DELLA SUA COTENNA, PORRO
FONDENTE E SALSA AL MERLOT
DI CASTEL SAN PIETRO

CHF 39.00

1b-7a-8a-9a-2a

MENÙ A MANO LIBERA DELLO CHEF PALLADINO

“TICINO VEGETARIAN POWER”

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

“TICINO POWER”

LO CHEF PALLADINO ESPRIME LA
SUA MASSIMA CREATIVITÀ
UTILIZZANDO PRODOTTI FRESCHI,
PREVALENTEMENTE A KM ZERO, IN
UN PERCORSO DI 5 PORTATE
CHF 89.00

“TICINO ULTRA POWER”

LO CHEF PALLADINO ESPRIME LA
SUA MASSIMA CREATIVITÀ
UTILIZZANDO PRODOTTI FRESCHI,
PREVALENTEMENTE A KM ZERO, IN
UN PERCORSO DI 7 PORTATE
CHF 129.00

ABBINAMENTO VINO

4 PORTATE 35.00.-
5 PORTATE 45.00.-
7 PORTATE 60.00.-

La scelta dei menù a mano libera vale per tutti gli ospiti
del tavolo.