

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 ALLA
“PUTTANESCA”

CHF 29.00

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

SALMERINO MARINATO
LEGGERMENTE CARAMELLATO,
MAIONESE AL WASABI, LAMPONE
GHIACCIATO ED ERBE SELVATICHE

CHF 26.00

1a.6a.14a.9b.8a

MAGATELLO DI VITELLO TONNATO A
MODO NOSTRO

CHF 29.00

1a.8a.9b.7a.9a

COLLO DI MAIALE TICINESE,
COTTO 16 ORE A BASSA
TEMPERATURA CON
VARIAZIONE DI PEPERONI

CHF 33.00

1b.8b.3b.7a.12b

OVETTO DI AMERICANELLA BIO
TICINESE, ASPARAGI VERDI,
FARINA BÒNA E SALSA
D'ARROSTO

CHF 24.00

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

PRIMI

FREGOLA RISOTTATA, LUMACHE,
PINOLI, LIMONE BRUCIATO E GIN
BISBINO

CHF 26.00

1a.6a.12a.8a.7a

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

TUBETTI RIGATI DI GRAGNANO AL
RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO
LOCALE, OLIVA NERA E LEVISTICO

CHF 26.00

1a.8a.9a.7a.12a.4a

TAGLIOLINI AI TRENTA TUORLI AL
BURRO AFFUMICATO, TROTA E
POLVERE DI POMODORO

DATTERINO

CHF 24.00

1a.8a.6a.7a.12a.9a.7b

"RICORDO D'INFANZIA"
SPAGHETTONE ALLA CHITARRA
TRAFILATO AL BRONZO AI
QUATTRO POMODORI

CHF 24.00

1a.7a.8a.9a.12b

CONTINUANDO

GLACIER 51, MORBIDO DI PISELLI,
YUZU E CHIPS DI RISO

CHF 48.00

1b.7a.9b.12a.14b.6a

PETTO E COSCIA DI PICCIONE COTTI
A BASSA TEMPERATURA LACCATI AL
MIELE DELLA VALLE DI MUGGIO,
CON ASPARAGI, AGRETTI E SENAPE

CHF 42.00

1b.8a.9a.10a.7a.12a.4a.6a

GUANCETTA DI VITELLO IN LENTA
COTTURA, SCAROLA RIPASSATA E
FIORI EDULI

CHF 44.00

1b.8a.9a.7a.12a.4a.6a

PANCIA DI MAIALE STUFATA,
POP CORN DELLA SUA COTENNA,
UMEBOSHI E CAVOLO BIANCO

CHF 39.00

1b.8a.9a.6b.4a

ROMBO CROCCANTE, SEDANO
RAPA, RAPANELLI IN CARPIONE E
RIDUZIONE ALLO ZAFFERANO

CHF 39.00

1a.8a.9b

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 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

LA SCELTA DEL MENU VALE PER
TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

Abbinamento vino 5 portate 45.-

Abbinamento vino 7 portate 60.-