

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

Lasciatevi coccolare dal nostro Chef Emanuele, attraverso il nostro percorso gastronomico a sorpresa, composto dai migliori piatti pensati per voi, le specialità del giorno presenti e non nella nostra carta.

E perché no, abbinare un percorso vini a tema proposto dalla nostra Maître Stella...

Il nostro obiettivo sarà quello di soddisfarvi, stupirvi e soprattutto rendervi sazi al punto giusto.

Let yourself be spoiled by our Chef Emanuele on an amazing gastronomic journey, composed of the best dishes created for you and daily specials that may or may not appear on our menu.

And why not combine them all with matching wines, specially selected by our Maître Stella...

Our aim is to provide great nourishment with a surprise factor, and to get it just right for you.

4 PORTATE / 4-COURSE MENU 85.-

CON ABBINAMENTO VINI / WITH WINE PAIRING 120.-

6 PORTATE / 6-COURSE MENU 115.-

CON ABBINAMENTO / WITH WINE PAIRING 165.-



Tutti i prezzi s'intendono in Franchi Svizzeri incl. 7.7% IVA

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT

ANTIPASTI / STARTERS

BATTUTA DI MANZO SVIZZERO 28.-

Nocciole piemontesi, crackers al Parmigiano Reggiano D.O.P., salsa al melograno e tuorlo d'uovo.

SWISS BEEF TARTARE

Piemontese hazelnuts, Parmesan crackers Reggiano D.O.P., pomegranate sauce and egg yolk.

CRUDO DI RICCIOLA E MANDARINO 28.-

Su insalatina profumata all'aceto di lamponi.

KINGFISH CARPACCIO WITH MANDARINE

On a bed of salad dressed with raspberry vinaigrette.

HUMUS DI CECI TIEPIDO 25.-

Al profumo di camomilla, verdure croccanti di stagione e pane Guttiau.

WARM CHICKPEA HUMMUS

Perfumed with chamomile with crunchy seasonal vegetables and Guttiau bread.

INSALATA MISTA DI CAMPO 14.-

Misticanza condita con olio, sale e aceto di lamponi, carote, pomodorini cherry, melograno e carpaccio di champignon.

MIXED SEASONAL SALAD

A variety of leaves dressed with oil, salt and raspberry vinegar, carrots, cherry tomatoes, pomegranate and mushroom carpaccio.

Tutti i prezzi s'intendono in Franchi Svizzeri incl. 7.7% IVA

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

RAVIOLI CULURGIONES FATTI IN CASA 29.-

Ripieni di patate, menta e Pecorino Romano D.O.P. in salsa al pomodoro casareccia.

HOMEMADE CULURGIONES RAVIOLI

Stuffed with potato, peppermint and Pecorino Romano D.O.P. in a homemade tomato sauce.

PAPPARDELLE ALLA FAVA DI CACAO 29.-

Fatte a mano, al ragù di cinghiale.

COCOA BEAN PAPPARDELLE

Handmade, accompanied by a wild boar ragout.

ZUPPA DI PESCE DI SCOGLIO ALL'ALGHERESE 30.-

Con gnocchetti sardi tirati a mano con il metodo tradizionale.

ALGHERESE FISH SOUP

With Sardinian gnocchetti, hand-rolled in the traditional way.

FREGOLA SARDA RISOTTATA 30.-

Al ragu di mare e bottarga al profumo di prezzemolo selvatico.

SARDINIAN FREGOLA RISOTTO-STYLE

With seafood ragout, bottarga and wild parsley.

RISOTTO VIALONE NANO "ESPRESSO" 28.-

Mantecato alla zucca mantovana e funghi di bosco.

"EXPRESS" VIALONE NANO RISOTTO

Enriched with Mantua squash and woodland mushrooms.

Tutti i prezzi s'intendono in Franchi Svizzeri incl. 7.7% IVA

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

RIB EYE DI MANZO SVIZZERO 45.-

Patata fritta fondente e primizie di stagione.

SWISS RIB EYE STEAK

Fried fondant potato and seasonal vegetables.

FILETTO DI CERVO SAIGNANT 42.-

Ai sentori di ginepro di mare, castagne e vinbrulé.

PINK ROASTED VENISON FILLET

With hints of marine juniper, chestnuts and mulled wine.

RICCIOLA MI-CUIT 45.-

Al pane nero di seppia, e salsa Bernese di rapa rossa.

LIGHTLY COOKED KINGFISH

With a black cuttlefish-ink bread crust, and beetroot Béarnaise sauce.

POLPO IN CROSTA DI PANE CARASAU 39.-

Con patata schiacciata e caponata di verdure in agrodolce.

OCTOPUS IN A CARASAU BREAD CRUST

With mashed potato and sweet and sour caponata vegetables.

Tutti i prezzi s'intendono in Franchi Svizzeri incl. 7.7% IVA

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT

DOLCI / DESSERTS

ZABAIONE AL MIRTO BIANCO E LIMONE GHIACCIATO. 12.-

ZABAIONE OF WHITE MYRTLE LIQUEUR AND ICED LEMON.

SEMIFREDDO AL BOUNTY E FRUTTI ESOTICI 14.-

Salsa alle mandorle salate, gelato alla nocciola.

BOUNTY PARFAIT WITH EXOTIC FRUITS

Salted almond sauce, hazelnut ice cream.

FONDENTE AL CIOCCOLATO E SORBETTO AI LAMPONI 13.-

DARK CHOCOLATE FONDANT AND RASPBERRY SORBET

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI pallina / scoop 4.-

ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS

Tutti interamente prodotti dagli amici di I LOVE GELATO

Made by our friends at I LOVE GELATO



Tutti i prezzi s'intendono in Franchi Svizzeri incl. 7.7% IVA

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT

MENÙ BAMBINI / CHILDREN'S MENU

I CLIENTI DI UN DOMANI - GOURMETS OF THE FUTURE

GNOCCHETTI SARDI AL BURRO E GRANA PADANO 12.-

Fatti a mano con amore.

SARDINIAN GNOCCHETTI IN BUTTER AND GRANA PADANO

Lovingly handmade.

PASTINA DI FREGOLA SARDA AL POMODORO 14.-

Per i più piccini.

SARDINIAN FREGOLA PASTA IN A TOMATO SAUCE

For the little ones.

RAVIOLI DI RICOTTA AL BURRO O SALSA POMODORO 15.-

Fatti in casa per voi.

RICOTTA-STUFFED RAVIOLI IN BUTTER OR A TOMATO SAUCE

Made in house for you.

IMPANATA DI SUINO E PATATE FRITTE 18.-

BREADED PORK CUTLET AND FRIES

SCALOPPINA DI MAIALE SCOTTATA E VERDURE 18.-

PAN-FRIED PORK ESCALOPE AND VEGETABLES

Tutti i prezzi s'intendono in Franchi Svizzeri incl. 7.7% IVA

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT

DICHIARAZIONE DI ORIGINE / DECLARATION OF ORIGIN

CINGHIALE / WILD BOAR:	Europa / Europe
CERVO / VENISON:	Europa / Europe
DAINO / FALLOW DEER :	Europa / Europe
CALAMARI / SQUID:	Marocco / Morocco
RICCIOLA / KINGFISH:	Olanda, Mediterraneo / Netherlands, Mediterranean
MOSCARDINI/MUSKY OCTOPUS:	Mediterraneo, Oceano Pacifico / Mediterranean, Pacific Ocean
POLPO /OCTOPUS:	Spagna, Marocco / Spain, Morocco
MANZO / BEEF:	Svizzera / Switzerland
MAIALE / PORK:	Francia, Svizzera / France, Switzerland
GAMBERI / PRAWNS:	Oceano Atlantico / Atlantic Ocean

ALLERGENI

Su richiesta il nostro staff sarà lieto di informarvi sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

ALLERGENS

On request our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

