

Create il menu per i vostri ospiti

Vi invitiamo a sfogliare le seguenti pagine e ad abbinare i piatti,
da tre a cinque portate, a vostra scelta!

A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.

*Please choose and combine your favourite dishes, from three to five courses, as you prefer!
Starting from 6 persons, the chosen menu applies to all diners.*

Menu di tre portate con

76.-

- Amuse-bouche
- Antipasto o Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Three courses menu, with amuse-bouche, Antipasto or Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di quattro portate con

88.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Primo
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Four courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Primo, main dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Menu di cinque portate con

98.-

- Amuse-bouche
- Antipasto
- Risotto
- Pasta
- Piatto principale con scelta tra pesce o carne
- Dessert
- Dolci tentazioni

Five courses menu, with amuse-bouche, Antipasto, Risotto, Pasta, dish with fish or meat, Dessert and Sweet temptations

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.
Starting from 6 persons, the chosen menu applies to all diners.

Antipasti e zuppe

Tuorlo d'uovo confit, variazione di cavoli e aceto balsamico
Confit egg yolk, variation of cabbage and balsamic vinegar



Salmone "Label Rouge" marinato all'aneto, yogurt e rape
"Label Rouge" salmon marinated with dill, yogurt and turnips



Parfait di fegato d'anatra, mango, cioccolato e la nostra brioche
Duck liver parfait, mango, chocolate and our brioche

Crema di zucca, i suoi semi tostati e Robiolino
Pumpkin cream soup, toasted pumpkin seeds and Robiolino cheese



Primi: Paste e risotti

Risotto "Riserva San Massimo" al curry rosso, capesante e lime
"Riserva San Massimo" risotto with red curry, scallops and lime



Gnocchetti alla zucca, fonduta di Taleggio e tartufo nero
Pumpkin gnocchi, Taleggio fondue and black truffle



Fusilli trafilati al bronzo, ombrina e crema di broccoli
Bronze-drawn fusilli, croaker and broccoli cream

Cappellacci alla guancetta di cinghiale, spuma al pecorino, nocciole e mirtilli rossi
Cappellacci pasta with wild boar cheek, pecorino cheese mousse, hazelnuts and cranberries



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.
Starting from 6 persons, the chosen menu applies to all diners.

Pesci e carni

Merluzzo “Glacier 51” glassato all’olio d’oliva, cime di rapa e prezzemolo
“Glacier 51” cod glazed with olive oil, turnip tops and parsley



Suprema di faraona saltata, farcita con funghi,
servita con carciofi e patate montate al burro
*Sautéed Guinea fowl supreme, stuffed with mushrooms,
served with artichokes and butter-whipped potatoes*



Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, radicchio brasato, polenta e castagne
Veal fillet cooked at low-temperature, braised radicchio, polenta and chestnuts



Lombatina di cervo arrosto, variazione di cavoli e spätzli croccanti
Roast venison loin, cabbage variation and crispy spätzli



Dolci e formaggi

Grand Café 1803

Grand Café 1803

Delizia alla frutta Al Porto

Al Porto fruit delight



Desiderio al cioccolato Al Porto

Al Porto chocolate desire

Zabaione caldo, gelato alla vaniglia, frutti rossi e mandorle

Hot zabaglione, vanilla ice cream, red fruits and almonds



Selezione di frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit selection



Formaggi ticinesi con pane rustico

Ticino cheeses with rustico bread



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.