

Create il menu per i vostri ospiti

Vi invitiamo a sfogliare le prossime 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

Morbido al finocchio, arance e nocciole

Panna cotta with fennel, oranges and hazelnuts



Carpaccio di tonno rosso, carvi, iogurt e tapioca al carbone vegetale

Red tuna carpaccio, caraway, yogurt and tapioca with vegetable charcoal



Scaloppa di fegato dorata, pere al Calvados e la nostra brioche

Golden pan-fried liver escalope, pears in Calvados and our brioche

Crema di patate e funghi, profumata al rosmarino

Cream of potatoes and mushrooms, flavored with rosemary



Primi: Paste e risotti

Risotto “Riserva San Massimo” alla milanese con gamberi e il loro corallo

Milanese-style risotto “Riserva San Massimo” with prawns and their coral

Pacchero trafilato al bronzo con cime di rapa, stracciatella di bufala e pomodori confit

Bronze-drawn pacchero with turnip tops, buffalo mozzarella stracciatella and confit tomatoes



Spaccatelli trafilati al bronzo al ragù bianco di maialino e cavolo nero

Bronze-drawn spaccatelli with white pork ragù and black cabbage



Bottoni al brasato di manzo, riduzione di vino rosso e Parmigiano Reggiano

Buttons pasta filled with braised beef, red wine reduction and Parmigiano Reggiano cheese



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

Dorso di salmone dorato, carciofi, patate prezzemolate e salsa alle olive

Golden pan-fried salmon fillet, artichokes, parsley potatoes and olive sauce



Filetto di lucioperca saltato in brodetto di funghi con galletta di polenta

Pikeperch fillet sautéed in mushroom broth with polenta slice



Petto d'anatra arrosto, radicchio brasato, agrumi e crocchette di patata

Roast duck breast, braised radicchio, citrus fruits and potato croquettes

Tagliata di manzo cotta a bassa temperatura, patate montate al burro e piccole verdure

Sliced beef cooked at low temperature, buttered potatoes and small vegetables



Dolci e formaggi

Tortino al cioccolato dal cuore morbido ai frutti rossi con gelato alla vaniglia

Soft-centred chocolate tart with red fruits and vanilla ice cream



Gianduiotto Al Porto

Al Porto Gianduiotto

Tartelette ai lamponi e frutto della passione

Raspberry and passion fruit tartlets

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.