

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

Zuppa fredda “Salmorejo” ai lamponi con prosciutto crudo di Parma e burrata

Cold “Salmorejo” soup with raspberries, Parma ham and burrata

Fiori di zuccina ripieni di Büsciön con melanzane croccanti e coulis di pomodoro

Zucchini flowers stuffed with Büsciön cheese, served with crispy eggplant and tomato coulis



Vitello rosa con salsa tonnata

Pink veal with tuna sauce



Carpaccio di ricciola alla mediterranea con capperi, prezzemolo e pomodori

Mediterranean-style yellowtail carpaccio with capers, parsley and tomatoes



Primi: Paste e risotti

Risotto “Riserva San Massimo”, basilico, gamberi e il loro corallo

“Riserva San Massimo” risotto with basil, shrimps and shrimp roe



Paccheri al pesto di rucola, pomodori confit, olive taggiasche e stracciatella

Paccheri with rocket pesto, tomato confit, Taggiasca olives and stracciatella



Spaccatelli al ragù bianco di vitello e salsa gremolada

Spaccatelli-Pasta with white veal ragout and gremolada sauce



Bottoni ripieni di melanzane con spuma di Provola e guanciale croccante

Dumplings stuffed with eggplant, provola cheese mousse and crispy guanciale



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

Orata alla nostra acqua pazza, perle di patata e pomodori

Sea bream in our "crazy" broth, with potato pearls and tomatoes



Trancio di lucioperca dorato al timo limone con variazione di finocchi e jus di carne

Golden fried pikeperch slice with lemon thyme, served with a fennel selection and meat jus



Faraona ripiena al tartufo nero estivo, cavolfiori e finferli

Guinea fowl stuffed with black summer truffles, cauliflower and chanterelle mushrooms



Entrecôte di manzo saltata, peperoni e terrina di patate al rosmarino

Seared beef entrecôte with bell peppers and rosemary potato terrine



Dolci e formaggi

Cheesecake ai frutti rossi con croccante al cioccolato

Red berry cheesecake with chocolate crunch

Delizia alla frutta Al Porto

Al Porto fruit delight



Gianduiotto Al Porto

Al Porto Gianduiotto

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.