

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

TROTA DI LAGO

Menta – rape navette – citronella
Seeforelle – Pfefferminze – Navette – Zitronengras
con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

Kerner 2022 – Terreni alla Maggia

WAGYU TICINESE MARINATO

Vinaigrette al peperone affumicato – finger lime – pepe Sichuan
Rohmariniertes Tessiner Wagyu
Geräucherte Peperoni Vinaigrette – Finger Limette – Szechuan Pfeffer

Ricordi 2022 – Terreni alla Maggia

ESSENZA FREDDA DI POMODORO

Formaggino fresco di capra della Valle Verzasca – basilico – lingua di suocera
Kalte Tomatenessenz – Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal – Basilikum – Lingua di Suocera

Castagneto 2021 – Terreni alla Maggia

QUAGLIA TICINESE

Porcini – caprifoglio – confit di quaglia
Tessiner Wachtel – Steinpilze – Heckenkirsche – Wachtelkonfit

Il Giubileo 2019 – Terreni alla Maggia

LUCIOPERCA DEL LAGO MAGGIORE

Carciofi – semi di fagioli – levistico
Zander vom Lago Maggiore – Artischocken – Bohnenkerne – Liebstöckel

Castello del Sole 2019 – Terreni alla Maggia

SELLA DI AGNELLO SVIZZERO

Cicorino rosso – polenta Terreni alla Maggia – pepe di montagna
Schweizer Lammrücken – roter Chicorée – Polenta Terreni alla Maggia – Bergpfeffer

Querceto 2019 – Terreni alla Maggia

IL NOSTRO FICO

Caffè arabica – miele ticinese – dragoncello
Unsere Feige – Kaffee Arabica – Tessiner Honig – Estragon

Don Px 2015 – Toro Albalá

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 90*
6 portate / 6 Gänge CHF 215 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 105*
7 portate / 7 Gänge CHF 230 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 120*

Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio

Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal