



*La Cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte.*

Gualtiero Marchesi

Il pane e le paste fresche sono di nostra produzione.

Su richiesta e con preavviso, è possibile ordinare tipologie di pesce non presenti sulla carta.

Per vegani e vegetariani: il personale di sala vi proporrà soluzioni personalizzate a vostro gradimento.

Provenienza carni

Svizzera, Italia, Irlanda, Regno Unito, Francia, Germania, Australia, Ungheria.

Provenienza pesce di mare

Mediterraneo, Adriatico e Atlantico

Provenienza pesce di lago

Svizzera, Estonia e Olanda

Il pesce destinato alla consumazione a crudo è trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale di sala.

Menu Degustazione

Servito all'intero tavolo

Calamaretti arrostiti, fagioli cannellini e noce moscata

Spaghettoni all'uovo, broccoli, alici e peperoncino

Trancio di branzino arrostito, radicchio e bagna cauda leggera

Zabaione al sifone, gelato al latte



Prezzo per persona

CHF 100.-

Cruditè

Crudo misto di pesce	CHF 50.-
Tartare mista di pesce petit	CHF 20.-
Tartare mista di pesce royal	CHF 35.-
Carpaccio misto di pesce petit	CHF 20.-
Carpaccio misto di pesce royal	CHF 35.-
Gambero Rosso di Mazara	CHF 10.-
Scampo Porcupine	CHF 9.-
Ostrica Krystale	CHF 8.-



Antipasti

Calamaretti arrostiti, fagioli cannellini e noce moscata	CHF 28.-
Aringa, panna acida, aceto di mirtilli e cipolle in agrodolce	CHF 30.-
Animelle, bietole e burro bianco	CHF 29.-
Terrina di foie gras d'anatra alle pere e pan brioche	CHF 32.-
 Erbe, germogli e fiori	CHF 16.-
 Büscion, spuma di patate, fichi e mosto cotto d'uva	CHF 27.-

Primi Piatti



Gnocchetti di carote con ragù di seppia e il suo nero	CHF 29.-
Spaghettone all'uovo, broccoli, alici e peperoncino	CHF 30.-
 Plin ripieni di caprino, crema di zucca e alloro 	CHF 29.-
 Risotto Carnaroli, cavolfiore, limone e liquirizia	CHF 28.-

Secondi piatti

Trancio di branzino arrostito, radicchio e bagna cauda leggera	CHF 45.-
Filetto di rombo, cavolfiori e capperi	CHF 46.-
Guancetta di maiale stufata, morbido di patate e topinambur arrostito	CHF 39.-
 Il sedano rapa (cremoso, al forno e marinato)	CHF 25.-



Fritti

Frittura di calamaretti, gamberi e verdure	CHF 46.-
Alici fritte	CHF 27.-
Ostriche in tempura, maionese allo yuzu	CHF 9.-

Pesci del giorno

In base alle disponibilità del mercato possiamo proporvi
pesce fresco intero con preparazione
al sale, al cartoccio, in guazzetto o alla griglia.



Al sale, alla griglia o alla ligure

CHF 57.-

Al cartoccio o in guazzetto

CHF 60.-

Dessert



Gianduja e pere	CHF 15.-
Zabaione al sifone, gelato al latte	CHF 15.-
La nostra foresta nera	CHF 15.-
Mousse al cioccolato bianco e gelato al pistacchio	CHF 15.-
Sorbetti e gelati a pallina	CHF 4.-
Degustazione di 5 formaggi Ticinesi con marmellate e miele	  CHF 22.-