

LA CARTA

IL NOSTRO CHEF “ANDREA CAVALLASCA” E IL SOUS CHEF “JEANPIERRE PEDROLINI” HANNO REALIZZATO PER VOI TUTTI I PIATTI CHE TROVATE NELLA NOSTRA CARTA.

“UNO NON PUÒ PENSARE BENE, AMARE BENE,
DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE”

“UNA RICETTA UNIVERSALE PER FAR FELICI LE
PERSONE NON ESISTE, MA UNA COSA È CERTA:
FACENDOLA MANGIARE MALE, VAI NELLA DIREZIONE
OPPOSTA”

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA QUALSIASI ALLERGIA E TIPO DI INTOLLERANZA IN MODO DA POTER ADATTARE I NOSTRI PIATTI PER VOI.

TUTTI I PREZZI SONO INTESI IN FRANCHI SVIZZERI, IVA AL 8.1% INCLUSA.

PROVENIENZA CARNI: CH, URUGUAY, ARGENTINA, BRASILE, ITALIA, FRANCIA, AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA, USA, IRLANDA, SCOZIA SPAGNA

Alcune delle nostre carni possono essere state trattate con sostanze non ormonali come gli antibiotici per aumentare le prestazioni degli animali

PROVENIENZA PESCE: INGHILTERRA, FRANCIA NORVEGIA, ITALIA, GRECIA, INDIA, ARGENTINA, SPAGNA, FAO 37.2.2, FAO21, FAO51

PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO: CH-TICINO

LE SPECIALITÀ

LA CLASSICA CHINOISE DI MANZO FR. 45.00 PER PERSONA

Fondue Chinoise servita a volontà con i suoi contorni e le sue salsine

(minimo per 2 persone)

SU RISERVAZIONE

LE NOSTRE CARNI FROLLATE

La frollatura è un processo di maturazione della carne che permette di migliorarne il sapore. Durante la frollatura, la carne viene conservata in condizioni controllate di temperatura e umidità per un periodo di tempo che può variare da alcuni giorni a diverse settimane.

Questo processo consente agli enzimi naturali presenti nella carne di rompere le fibre muscolari e il tessuto connettivo, rendendo la carne più tenera e saporita.

IL NOSTRO PERSONALE DI SALA SARÀ FELICE DI INDIVICARVI LE QUALITÀ E PEZZATURE DISPONIBILI.

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona
servita con cipolle borretane

BRUSCHETTE FR. 24.00
crostini di focaccia con battuto di lardo di Patanegra, miele e castagne

TROTA E BLU DEL TICINO FR. 30.00
Roche di trota alle mandorle su fondata di Blu del Ticino

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00
con crema di formaggio di capra e gelato al fico

L'OCA FR. 32.00
Tagliere di salumi d'oca accompagnati da composta di cipolle rosse e mela Cotogna

CARCIOFI IN INSALATA FR. 28.00
Insalata di carciofi con scaglie di grana e chicchi di melograno

PRIMI PIATTI

RAVIOLONI FR 32.00

al ripieno di foie gras e tartufo nero su crema di zucca

CREMA DI PATATE FR. 28.00

con Crottin de chevignol impanato e finferli

TAGLIATELLE FRESCHE FR. 34.00

al ragù di camoscio

LINGUINE FR. 32.00

al ragù d'astice con pomodorini freschi

IL CHIAVENNINO FR. 28.00

gnocco di pane al cucchiaio con burro, salvia e guanciale

RISOTTO FR. 28.00

ai carciofi e Sbrinz

(minimo per 2 persone)

SECONDI PIATTI

ROGNONE DI VITELLO FR. 42.00

Trifolato e profumato al marsala con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

*alla griglia con salsa olandese
servito con patata mantecata all'olio EVO*

CORDON BLEU DI POLLO (300 GR) FR. 42.00

*Cordon bleu di pollo ripieno
di pancetta arrotolata e formaggio raclette*

POLIPO FR. 39.00

*Tentacoli di polipo alla piastra su cremoso di patate
e vellutata di carciofi*

OMBRINA FR. 45.00

*Ombrina marinata al succo di barbabietola, scottata al burro
d'alpe e timo su crema di zucca*

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain
1a		Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a		Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a		Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a		Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a		Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a		Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a		Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a		Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a		Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a		Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a		Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a		Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a		Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a		Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks
1b		Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2b		Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3b		Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4b		Pesce, Poissons, Fische, Fish
5b		Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6b		Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7b		Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8b		Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9b		Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10b		Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11b		Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12b		Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13b		Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14b		Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
 Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch