

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guancialetti e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guancialetti e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciale e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guanciaie e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*

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

TARTARE DI SALMONE FR. 30.00

con funghi cardoncelli fritti e kefir

SELEZIONE DI SALUMERIA FR. 12.00 per persona

servita con cipolle borretane

PANNA COTTA AL ROQUEFORT FR. 26.00

su crema di cavolo rosso, polvere di porcini e chiacchiera di pasta fresca

PULLED BAO FR. 28.00

Morbido bao al vapore al pulled pork

LA BATTUTA DI MANZO FR. 28.00

con colatura di büscion di capra e fichi al burro caramellato

POLPETTE DI PESCE SPADA FR. 28.00

alla Norma

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE “O MIA BELLA MADUNINA” FR 32.00

*Ravioloni al ripieno di ossobuco,
con crema allo zafferano e gremolada*

CREMA DI FUNGHI FR. 28.00

con crostini di focaccia, gratinata al Gruyère

PACCHERI FR. 34.00

al ragù di puntine di maiale

GNOCCHI DI RICOTTA FR. 32.00

*al burro, salvia e nocciole
su fonduta di Crotin Chevignol di capra*

TAGLIOLINI NERI FR. 32.00

Ai gamberi, guancialetti e crema di burrata

RISOTTO FR. 34.00

*ai funghi porcini
(minimo per 2 persone)*

SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA FR. 42.00

con riso nature

FILETTO DI MANZO FR. 46.00

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

PETTO D'ANATRA FR. 44.00

laccato al miele con patate al forno e cipollotti in agro

FRITTO DI CALAMARI FR. 39.00

Anelli e ciuffi di calamari fritti con patatine

PESCATRICE E GAMBERI D'ORIENTE FR. 48.00

*Guazzetto di rana pescatrice e gamberi al curry e latte di cocco
con riso pilaf*