



Ispirazioni dalla Sardegna

Antipasti

Gazpacho di sedano tiepido con fettine di bottarga di muggine e spiedino di gamberi fr. 20

Carpaccio di polpo, con olive taggiasche e julienne di carote e sedano fr. 20

Variazione di antipasti sardi, con polpette di manzo(CH) (bombas), timballo di pasta ripieno di carne di agnello(NZ) (impanadas), purea di melanzane con pane carasau fr. 20

Primi

Cous cous grossolano (fregula) con verdure miste, al profumo di menta fr. 17

Ravioli farciti di crema di patate (culingionis), spolverati di pecorino sardo dolce fr. 20

Gnocchetti sardi (malloreddus) con salsiccia e pomodorini fr. 20

Secondi

Cosciotto d'agnello(NZ) con verdure alla griglia e salsa al finocchietto fr. 36

Maialino(DE) disossato con gratin di patate fr. 36

Filetti di triglia al vino Vermentino, con fregula alle verdure fr. 40

Lo chef Beppe, master in italian cooking di Slow Food



Prezzi in franchi svizzeri, IVA 7,6% compresa



Le altre proposte dello chef

Antipasti

Tartare di salmone selvatico affumicato
su base di mascarpone ed erba cipollina fr. 20

Triologia di antipasti di mare alla veneziana, con alici marinate,
stoccafisso mantecato e sarde in saor fr. 20

Primi

Risotto carnaroli al formaggio Zincarlin (presidio Slow Food) e zafferano fr. 19

Pappardelle con farina di castagne ticinesi,
ai funghi porcini freschi fr. 26

Secondi

Polpo alla griglia con pesto di olive e riso venere fr. 38

Capesante aglio e prezzemolo, su letto di piselli verdi fr. 34

Arista di vitello(CH) con salsa alle spugnose
e gratin di patate fr. 37

Filetto di manzo baby(CH) con funghi porcini freschi
e verdure alla griglia fr. 45

Lo chef Beppe, master in italian cooking di Slow Food



Prezzi in franchi svizzeri, IVA 7,6% compresa