

## **Antipasti**

### **Vorspeisen**

Salmerino alpino marinato, salsa al vermouth bianco, mela verde in osmosi, sedano, lino e olio alla melissa.

*Marinierter Seesaibling, weiße Wermutsauce, grüner Apfel in Osmose, Sellerie, Flachs und Zitronenmelissenöl.*

Fr. 27

Battuta di Manzo Svizzero con scaglie di foie gras, funghi “del Miocene”, rucola e gelato all’olio extra vergine di oliva.

*Tartar vom Schweizer Rind mit Gänseleberflocken, miozänen Pilzen, Rucola und Eis aus nativem Olivenöl extra*

Fr. 28

L’uovo ticinese: tuorlo fritto, soffice di albumi alla camomilla, consistenze di asparagi, bruscandoli e chips di pane di segale.

*Das Tessiner Ei: gebratenes Eigelb, Eiklar mit Kamillengeschmack, Spargelstrukturen, Bruscardoli und Roggenbrotschips.*

Fr. 25

L’insalata de “La Chiesa”, secondo stagione: verdure cotte e crude, frutta e foglie, dressing all’aceto di lamponi.

*Die “La Chiesa” Salate nach Saison: gekochtes und rohes Gemüse, Obst und Blätter, Himbeeressigdressing.*

Fr. 23

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.*

## **Primi Piatti**

### ***Erster Gang***

Ravioli agli spinaci con patate e trota bianca affumicata, le sue uova, burro al limone e agretti

*Spinatravioli mit Kartoffeln und geräucherter Weißforelle, Eiern, Zitronenbutter und Agretti*

Fr. 29

Gnocchi al grano saraceno ripieni di toma d'alpeggio, salsa ai mirtilli, rape gialle e rosse.

*Buchweizenockerln gefüllt mit Alpentomakäse, Heidelbeersauce, gelbe und rote Rüben*

Fr. 29

Spaghetto monograno felicetti alle vongole veraci, salicornia e peperone crusco.

*Spaghetto monograno felicetti mit Venusmuscheln, Salicornia und Peperone crusco.*

Fr. 32

Risotto ai pistilli di zafferano, essenza di luganiga del Ticino e midollo, salsa di miso e gremolada.

*Risotto mit Safranstempeln, Tessiner Luganiga-Essenz und Kürbis, Miso-Sauce und Gremolada*

Fr. 30

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.*

## **Secondi Piatti**

### ***Fisch und Fleisch***

Trancio di branzino arrostito, pack choi, daikon marinato, salsa agli umori di mare e aneto.

*Geröstete Wolfsbarschscheiben, Pack Choi, mariniertes Daikon, Meersauce und Dill.*

Fr. 58

Gamberessa e calamari in tempura di farina bona accompagnati da cavolo cinese all'orientale, sesamo e aglio nero.

*Garnelen und Tintenfisch in Tempura aus Bona-Mehl, begleitet von Chinakohl nach orientalischer Art, Sesam und schwarzem Knoblauch.*

Fr. 40

Guancetta di Wagyu svizzero, rösti di patate al timo, cavolo rosso all'aceto di mele e rafano fresco grattato.

*Schweizer Wagyu-Backe, Kartoffelrösti mit Thymian, Rotkohl in Apfelessig und frisch geriebenem Meerrettic*

Fr. 52

Sella di agnello nazionale, carote al fieno, in purea e in conserva, salsa di nespole e demi-glace al pepe della Valle Maggia.

*Rücken vom Lamm, Heu, pürierte und eingelegte Karotten, Mispelsauce und Pfefferdemi aus dem Maggiatal.*

Fr. 59

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.*

## Dessert

Zabaione montato al ratafià, gelato allo yogurt dell'azienda agricola "Al Saliciolo", rabarbaro sciroppato e crumble al cioccolato bianco e polline.

*Geschlagener Eierlikör mit Ratafià, Joghurteis vom Bauernhof "Al Saliciolo", Rhabarber in Sirup und Streusel aus weißer Schokolade und Blütenstaub.*

Fr. 23

Un omaggio al cioccolato Svizzero abbinato ai lamponi: parfait, spuma, bisquit, gelato, crumble, salsa di cioccolato fondente, opaline.

*Eine Hommage an die Schweizer Schokolade in Kombination mit Himbeeren: Parfait, Mousse, Bisquit, Eis, Crumble, dunkle Schokoladensauce, Opaliné.*

Fr. 23

Buchteln caldo al lievito madre, fragole fresche, gelato al miele di Tiglio.

*Buchteln mit Sauerteig, frischen Erdbeeren und Limetten-Honig-Eis.*

Fr. 26

Formaggi selezionati dallo Chef, panfrutto biscottato, miele e composte stagionali.

Fr. 28

Sorbetti e gelati di nostra produzione

*Hausgemachte Sorbets und Eiscremes*

Fr. 18

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.*