

MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENÜ

Abbracciando il Ticino - Tessin umarmen

Il salmone Swissslachs in purezza, waffle al grano arso, panna acida, limone, ciboulette.

Swissslachs Lachs in Reinform, Weizenflockenwaffel, Sauerrahm, Zitrone, Ciboulette.

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.

Tagliolino ai 40 tuorli, cipollotto, timo limonato e uova di trota.

Tagliolino con 40 tuorli d'uovo, cipollotti, timo limone e bottarga di trota.

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

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.

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

Luccio perca in carpione a modo nostro con emulsione di Crescione.

Zander auf eigene Art mit Brunnenkresse-Emulsion

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. 170 p.p.

Il menu degustazione è servito per almeno due persone

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.