

























ANTIPASTI

- Insalata "Riposo" con punte di asparagi e büscion piccola/normale 17.-/20.-
Gemischter „Riposo“ Salat mit frischen Spargelspitzen und Tessiner Büscion   
- Tataki di manzo affumicato, puré tiepido al tartufo 29.-
Cipolle caramellate, pan brioche e mousse di büscion ticinese     
Tataki vom geräuchertem Rind, lauwarmes Trüffelpüree, karamellierte Zwiebeln,
hausgemachtes Brioche mit Tessiner Büscion Mousse
- Baccalà mantecato con pane carasatu 25.-
pomodorini confit e olio al prezzemolo  
Kabeljau Mousse mit Pane Carasatu, Tomatenkonfit und Petersilienöl
- Carciofo fritto con fonduta di formaggio dell'alpe Fieudo 27.-
Aceto balsamico tradizionale   
Frittierte Artischocke mit Käsefonduta der Alp Fieudo und traditionaler Aceto Balsamico

PASTE FATTE IN CASA

- Ravioli di patate e tartufo con asparagi 25.-
Scaglie di Castelmagno e crema di barbabietola    
Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel - Trüffelüllung, Spargeln, Castelmagnospäne
Und Rotebeetecrème
- Tagliolini fatti in casa all'astice con stracciatella 41.-
Scorza di limone candita e granella di pistacchio     
Tagliolini mit Hummer, Stracciatella, kandierte Zitronenschale und Pistazien



PASTE FATTE IN CASA

Gnocchi di patate alla Farina Bona con crema di fave

31.-

Funghi cardoncelli scottati e guancialetto croccante



Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Farina Bona, Bohnencrème

Pleurotus Pilze und kroker Speck

Risotto acquarello al Bleu Ticinese con luganighetta

31.-

Carciofi glassati e polvere di caffè



Risotto Acquarello mit Bleu Ticinese, Luganighetta, Artischocken und Kaffeepulver

I SECONDI

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras

59.-

Riduzione al Merlot, spinacino saltato, indivia belga brasata



Grilliertes Rindsfilet mit Foie Gras, Merlotreduktion, sautierter Spinat und geschmorte Endivien

Polpo abbrustolito con crema al limoncello, cime di rapa

49.-

Ristretto di pomodoro, olive taggiasche e dadolata di polenta



Grillierter Tintenfisch mit Limoncellocrème, Stängelkohl, Taggische Oliven und Polenta

Cavolfiore grigliato con tuorlo fondente

39.-

Origano fritto, terra di olive, e citronette alle erbe



Grillierter Blumenkohl mit pochiertem Eigelb, frittiertes Oregano, Olivencrumble und Kräuter-Zitronette