

Antipasti

Ceviche di branzino pescato, passion fruit e pompelmo rosa Chf 30.-

Battuta di manzo svizzero al coltello, senape,
praline al Parmigiano e asparagi di Cantello Chf 30.-

Salmone selvaggio 2021,
carota di Polignano DOP e arancia di Ribera Chf 28.-

Come un dessert
Melanzana affumicata, spuma di caciocavallo di bufala DOP
e guanciale romano Chf 21.-

Tagliatella di seppia, crema di bufala,
colatura di alici di Cetara Chf 30.-

Primi

Risotto Carnaroli riserva, mantecato all'olio Evo,
gambero rosso crudo di Mazzara del Vallo e crema al limone Chf 30.-

Gnocchi di ricotta di bufala campana DOP
in brodetto di gambero di Mazzara del Vallo Chf 32.-

Spaghettoni monograno Felicetti mantecati al peperone rosso di
Carmagnola, acciughe di Sciacca e limone Chf 24.-

Paccheri di Gragnano
al pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino-sarnese DOP Chf 22.-

Ravioli del Plin farciti di farafona nostrana,
con il suo ristretto ed erbe aromatiche di campo Chf 25.-

Secondi

Petto d'anatra, sedano rapa e ciliegie	Chf 32.-
Scaloppa di spigola, insalatina di finocchi, salsa al basilico e perle di patate	Chf 36.-
Ricciola marinata alla maggiorana, carpaccio di melone Cantaluppo	Chf 35.-
Il mio polpo e patate	Chf 33.-
Controfiletto di manzo svizzero con verdure dell'orto, salsa alla birra rossa svizzera della Bottega dei Ghi	Chf 42.-

Dessert

Bavarese al cocco, lime, ananas, sablé salato al cocco	Chf 15.-
Mousse al cioccolato bianco, granita alla liquirizia Amarelli e aceto balsamico riserva	Chf 13.-
Consistenze di lamponi e cioccolato	Chf 14.-
Cassatina siciliana	Chf 14.-
Tiramisù classico con salsa al caffè	Chf 12.-