

MENU CENA

ANTIPASTI

Caprese chf 20

con tris di pomodori e Burrata di Bufala

Tartare di salmone chf 24

con guacamole di avocado e pomodori datterini

Carpaccio di polpo chf 27

con patate allo zafferano, sedano croccante e pomodoro confit

Catalana di gamberi rossi chf 28

servita su crema di pomodori datterini e cetrioli in osmosi

Acciughe del Cantabrico chf 28

servite con Pane contadino e burrata di Bufala

TAGLIERI

Selezione di salumi chf 28
con Culaccia, Salame Felino, Mortadella
sloow food e carne secca dei Grigioni

Orologio dei formaggi chf 22
Blu di capra Prealpino, Vaccino del
Gottardo, Emmentaler e Grana Padano
d.o.p., accompagnati da miele e
chutney di mele e cipolla

Tagliere misto chf 30

PRIMI PIATTI

Schiaffoni alla Carbonara iberica

zabaione salato, guanciaie chf 20
iberico croccante e pecorino
manchego

Spaghetti "Verrigni" chf 24

alle vongole veraci

Fregola alla Mediterranea chf 26

ai frutti di mare, crostacei, verdure,
essenza di limone e basilico

Ravioli di branzino chf 28

con salsa alla Bottarga di Muggine

Tagliolini all'uovo chf 32

alla crudaiola di gamberi rossi di Sicilia

CONTORNI

Indivia brasata al miele millefiori	CHF 6
Misticanza	CHF 6
Patate fritte/al forno	CHF 6

SECONDI

Tonné di vitello	CHF 26
di sottofesa Svizzera, cotto a bassa temperatura	
Mezzo polletto alla Diavola	CHF 26
con patate al forno	
Entrecote di manzo Svizzero	CHF 40
(250g) alla griglia sevitata con riduzione di merlot Ticinese	
Filetto di Pescato del giorno	CHF 30
al forno con filangè di verdure di stagione	
Fritto misto	CHF 34
con calamari, gamberi e baccalà, maionese al lime e zenzero	
Veggie Burger con legumi e verdure	CHF 24
servito al piatto con Guacamole e pomodorini confit	

DESSERT

Sorbetti chf 7

fragola, limone, mela verde

Tagliata di frutta chf 10

Carpaccio di ananas chf 10

Tiramisù del CALA chf 12

con savoiardi artigianali al caffè

Pavlova chf 12

meringa e frutti di bosco

Gelati

(3 chf 1 palla, 5 chf 2 palle, 7 chf 3 palle)

crema, cioccolato, pistacchio, nocciola

Per vegani e vegetariani: chiedete pure al personale di sala, che vi proporrà una soluzione di vostro gradimento.

Provenienza carni
Svizzera, Italia

Provenienza pesce di mare
Mediterraneo e Atlantico.

Il pesce destinato alla consumazione a crudo è trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.