

La Baia

ristorante & lounge

Menu creativo - Kreatives Menu

Special under 35

Sashimi di trota salmonata, wasabi,
mela verde e intingolo orientale
Sashimi von Lachsforelle, Wasabi, grüner Apfel
und orientalischem Dressing

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, scalogno,
acciuga e olio all'erba cipollina
Rindstatar, Eigelb, Schalotte, Sardelle
und Schnittlauchöl

Fagottelli ripieni di carbonara, zucchine,
Sbrinz e guanciale croccante
Mit Carbonara gefüllte Fagottelli, Zucchini,
Sbrinz und knusprigem Guanciale

Tagliata di tonno rosso, jus al Porto,
carote glassate e topinambur
Thunfisch-Tagliata, Portweinjus,
glasierte Karotten und Topinambur

Bavarese al tiramisù
Tiramisù-Bavaroise

Sfr. 65.-
Over 35 - Sfr. 87.-

Percorso di vini - 5 calici | Weinreise - 5 Gläser Sfr. 45.-

Il menu va considerato per l'intero tavolo.
Das Menü ist für den gesamten Tisch gedacht.

Menu di cinque portate

Fünf-Gänge-Menü

Ricciola Hamaci “alla pizzaiola”

Gelbschwanzmakrele „alla pizzaiola“

Carpaccio di manzo marinato, yogurt, aglio nero e carciofi in conserva

Mariniertes Rinder-Carpaccio, Tessiner Joghurt, schwarzer Knoblauch und
eingelegte Artischocken

Risotto mantecato agli spinaci, vitello e noci pecan

Cremiges Spinat-Risotto mit Kalbfleisch und Pekannüssen

Merluzzo alla mediterranea

Kabeljau auf mediterrane Art

Pera al vino passito, salsa al cioccolato fondente, albicocca

Birne in Passitowein, Zartbitterschokoladensauce, Aprikose

CHF 94.00

Percorso vini - 5 calici

Weinreise - 5 Gläser

CHF 45.00

**Il Menu è servito per l'intero tavolo: un viaggio di sapori da condividere tutti insieme,
oppure da rinviare a un'altra occasione.**

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert: eine gemeinsame Geschmacksreise,
die alle zusammen geniessen oder auf eine andere Gelegenheit verschieben können.

Per iniziare | Zum Auftakt

Carpaccio di manzo marinato, yogurt, aglio nero e carciofi in conserva ½ 21.00 **28.00**
Mariniertes Rinder-Carpaccio, Joghurt, schwarzer Knoblauch und Artischocken

Ricciola Hamaci alla pizzaiola ½ 21.00 **28.00**
Hamachi Bernsteinmakrele mit Pizzaiola-Sauce

Insalata tiepida di pesci e crostacei, patate al pesto e salmoriglio **29.00**
Lauwarmer Fisch- und Krustentieren-Salat mit Pestokartoffeln und Salmoriglio-Sauce

Scaloppa di foie gras, variazione di pera, cioccolato fondente e sale alla vaniglia ½ 28.00 **39.00**
Foie-Gras-Escalope, Birnenvariation, Zartbitterschokolade und Vanillesalz

 **Crudo di rapa rossa di Chioggia, finocchio, senape e dashi vegetale** **24.00**
Rote Bete Carpaccio von Chioggia, Fenchel, Senf und Gemüse-Dashi

Acqua, farina, patate, riso | Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis

Risotto mantecato agli agrumi, scampo e pepe rosa **28.00**
Cremiges Zitrus-Risotto mit Kaisergranat und rosa Pfeffer

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, polpo, piselli e zafferano ½ 21.00 **29.00**
Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Oktopus, grünen Erbsen und Safransauce

Fagottelli alla carbonara, zucchine, Sbrinz e guanciale nostrano croccante ½ 21.00 **28.00**
Fagottelli alla Carbonara, Zucchini, Sbrinz und knuspriger heimischer Guanciale

Gnocchetti di farina bona, spinaci, vitello e noci pecan ½ 19.50 **27.00**
Gnocchetti aus Farina-Bona-Mehl mit Spinat, Kalbfleisch und Pekannüssen

 **Linguine trafilate al bronzo, variazione di zucchine e "pecorino" di anacardi** ½ 19.00 **26.00**
Bronzegezogene Linguine mit Zucchini-Variation und Cashew-Pecorino

D'acqua o di Terra | Vom Wasser oder von der Erde

Lucioperca, beurre blanc allo yuzu e zucchini 45.00
Zander, Yuzu-Beurre-Blanc und Zucchini

Coppa di maiale in lenta cottura alla birra Locarno, gallinacci e bietola ripassata 39.00
Schweine-Coppa langsam geschmort in Locarno-Bier, Pfifferlinge und Mangold

Merluzzo alla mediterranea 43.00
Kabeljau nach mediterraner Art

Filetto di manzo, Merlot di Gudo, porro e miso 51.00
Rindsfilet, Gudo-Merlot-Sauce, Lauch und Miso

 **Sfilacciato vegano, polenta Terreni alla Maggia e jus vegetale** 37.00
Veganes Pulled, Polenta Terreni alla Maggia und Gemüse-Jus

Per concludere in dolcezza | Zum süßen Abschluss

Millefoglie con crema chantilly e miele di castagno 14.00
Millefeuille mit Vanillerahm und Kastanienhonig

Espressione
Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca 14.00
Mascarponecreme, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee

 **Pera al vino passito, salsa al cioccolato fondente, albicocca** 13.00
In Passitowein pochierte Birne mit Zartbitterschokoladensauce und Aprikose

Selezione di formaggi con marmellate stagionali e miele locale 25.00
Käseauswahl mit hausgemachten saisonalen Marmeladen und heimischem Honig