

*La Baia*  
ristorante & lounge

**San Valentino**  
*14 febbraio 2026*

Crudit  di branzino leggermente marinato,  
frutto della passione, lime e olio al basilico

*Leicht marinierte Seebarsch-Crudit s,  
Passionsfrucht, Limette und Basilikum- l*



Fagottelli ripieni di gambero all'orientale,  
bisque, curry giallo e zest di arancia

*Mit orientalischen Garnelen gef llte Fagottelli,  
Bisque, gelbes Curry und Orangenzen*



Guancialino di maialino Patanegra "al cucchiaio",  
morbido di sedano rapa, vaniglia e cavolo nero

*Patanegra-Schweinsb ckchen „al cucchiaio”,  
zarter Knollensellerie, Vanille und Schwarzkohl*



Cuore di mousse al cioccolato fondente,  
variazione di lampone e nocciola

*Herz aus dunkler Schokoladenmousse,  
Himbeer- und Haselnussvariation*



Sfr. 82.-