

# La Baia

ristorante & lounge

Lo chef Salvatore Sanfilippo interpreta le radici mediterranee attraverso piatti che dialogano tra la tradizione italiana e quella ticinese.

Per esprimere al meglio la nostra cucina abbiamo ideato tre menu: un percorso dedicato al Ticino, volto a valorizzare prodotti e identità locali, un secondo percorso di degustazione estrapolato dalla nostra carta ed infine un menu “Under 35”, ideato come invito ad un’esperienza gastronomica contemporanea per i più giovani.

Küchenchef Salvatore Sanfilippo interpretiert die mediterranen Wurzeln durch Gerichte, die einen Dialog zwischen der italienischen Tradition und der Tessiner Küche schaffen.

Um unsere Küche bestmöglich zum Ausdruck zu bringen, haben wir drei Menüs entwickelt: einen dem Tessin gewidmeten Parcours, der lokale Produkte und Identität in den Mittelpunkt stellt, ein Degustationsmenü, das aus unserer Speisekarte zusammengestellt ist, sowie ein «Under 35-Menü», das als Einladung für die jüngeren Generationen gedacht ist, sich einer zeitgenössischen gastronomischen Erfahrung zu nähern.



MENU  
**“TICINO EXPRESS”**

**Lucioperca del Lago Maggiore marinato, verdure in carpione e olio di cipollotto**  
Marinierter Zander aus dem Lago Maggiore, Gemüse in Carpione und Frühlingszwiebelöl

\* \* \*

**Ovetto fondente, spuma di patate arrosto, mortadella di fegato e piselli**  
Weich gekochtes Ei, Schaum von Ofenkartoffeln, Lebermortadella und Erbsen

\* \* \*

**Tagliolino al burro del San Gottardo affumicato, ragù di cortile e cerfoglio**  
Tagliolino mit geräucherter San-Gottardo-Butter, Bauernhofragout und Kerbel

\* \* \*

**Spalla di Black Angus “al cucchiaio”,  
birra Locarno, polenta Terreni alla Maggia e formaggio d’alpe Dazio Michele**  
Zarte Black Angus Schulter in Locarno-Bier geschmort,  
Terreni alla Maggia Polenta und Alpkäse Dazio Michele

\* \* \*

**Semifreddo allo zabaione, gelato alla vaniglia,  
e uva sultanina alla grappa nostrana**  
Halbgefrorene Zabaione, Vanilleglace und in Tessiner Grappa eingelegte Rosinen

\* \* \*

CHF 78.00

# MENU DEGUSTAZIONE

## Degustationsmenü

**Ricciola Hamachi marinata, gazpacho di anguria, cetriolo candito  
e caprino maturo Fattoria del Faggio**

Marinierte Hamachi-Bernsteinmakrele, Wassermelonen-Gazpacho,  
kandierte Gurke und gereifter Ziegenkäse von der Fattoria del Faggio

\* \* \*

**Ricordo di un vitello tonnato**

Vitello Tonnato Interpretation

\* \* \*

**Fagottelli ripieni di gambero all'orientale,  
la sua bisque, curry giallo e arancia**

Fagottelli mit orientalisches gewürzter Garnele,  
Bisque, gelber Curry und Orange

\* \* \*

**Agnello, funghi, sedano rapa e mais dolce**

Lamm, Pilze, Knollensellerie und Süßmais

\* \* \*

**Predessert**

Vordessert

\* \* \*

**Cioccolato bianco, ananas e fragola**

Weisse Schokolade, Ananas und Erdbeere

\* \* \*

CHF 98.00

Senza un antipasto, 4 portate CHF 84.00

Nur mit einer Vorspeise, 4 Gänge CHF 84.00

## MENU UNDER 35

Un menu pensato per i giovani che desiderano avvicinarsi alla cucina gastronomica con curiosità e apertura, lasciando allo chef la libertà di guidare il percorso.

Un'esperienza a mano libera, dove gusto, creatività e istinto si incontrano per raccontare una cucina viva, contemporanea, senza schemi.

Ein Menü, das für junge Menschen gedacht ist, die sich der gehobenen Küche mit Neugier und Offenheit nähern möchten und dem Küchenchef die Freiheit lassen, den Weg zu bestimmen.

Ein Erlebnis aus freier Hand, bei dem Geschmack, Kreativität und Instinkt zusammenkommen, um eine lebendige, zeitgenössische Küche ohne feste Regeln zu erzählen.

4 portate

*A mano libera*

4 Gänge


*Ein Erlebnis aus freier Hand*

CHF 65.00


## Per iniziare | Zum Auftakt

<b>Ovetto fondente, spuma di patate arrosto, mortadella di fegato e piselli</b>	<b>19.00</b>
Weich gekochtes Ei, Schaum von Ofenkartoffeln, Lebermortadella und Erbsen	
<b>Ricciola Hamachi marinata, gazpacho di anguria, cetriolo candito e caprino maturo Fattoria del Faggio</b>	<b>28.00</b>
Marinierte Hamachi-Bernsteinmakrele, Wassermelonen-Gazpacho, kandierte Gurke und gereifter Ziegenkäse von der Fattoria del Faggio	
<b>Capessante scottate, dashi di prosciutto crudo Pioradoro e uova di trota</b>	<b>29.00</b>
Gebratene Jakobsmuscheln, Pioradoro Rohschinken Dashi und Forellenkaviar	
<b>Ricordo di un vitello tonnato</b>	<b>28.00</b>
Vitello Tonnato Interpretation	
 <b>Insalata Mirò</b>	<b>24.00</b>
Mirò Salat	
 <b>Acqua, farina, patate, riso   Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis</b>	
<b>Tubetti alle vongole, agretti e limone</b>	<b>½ 19.00 26.00</b>
Tubetti mit Venusmuscheln, Mönchsbarth und Zitrone	
<b>Fagottelli ripieni di gambero all'orientale, la sua bisque, curry giallo e arancia</b>	<b>½ 21.00 29.00</b>
Fagottelli mit orientalisches gewürzter Garnele, Bisque, gelber Curry und Orange	
<b>Pacchero trafilato al bronzo, luganega nostrana, spinaci e ricotta salata</b>	<b>½ 20.00 27.00</b>
Bronzegezogener Pacchero mit Tessiner Luganighetta, Spinat und gesalzener Ricotta	
 <b>Risotto mantecato ai peperoni dolci, yogurt, spugnole e tuorlo d'uovo marinato</b>	<b>28.00</b>
Cremiger Spargelrisotto, Bleu de Combremont, Morcheln und mariniertes Eigelb	
 <b>Versione vegana su richiesta - Vegane Variante auf Anfrage</b>	
<b>Tagliolini di pasta fresca 30 tuorli, carciofi e animelle</b>	<b>½ 20.50 28.00</b>
Frische Tagliolini "30 Eigelbe", Artischocken und Kalbsbries	

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

<b>Rombo, yuzu e zucchini</b> Steinbutt, Yuzu und Zucchini	51.00
<b>Branzino gratinato, burro alla provenzale e zafferano</b> Gratinierter Wolfsbarsch, provenzalische Butter und Safran	47.00
<b>Agnello, funghi, sedano rapa e mais dolce</b> Lamm, Pilze, Knollensellerie und Süßmais	46.00
<b>Controfiletto di manzetta, Bondola e indivia belga</b> Rindsentrecôte, Bondola und belgische Endivie	56.00
 <b>Terrina di melanzane, tofu e ajo blanco</b> Auberginen-Terrine, Tofu und Ajo Blanco	34.00

## Per finire in dolcezza | Zum süßen Abschluss

 <b>Cioccolato bianco, ananas e fragola e acetosella</b> Weiße Schokolade, Ananas, Erdbeere und Sauerampfer	14.00
<b>Semifreddo allo zabaione, gelato alla vaniglia e uvetta alla grappa ticinese</b> Halbgefrorene Zabaglione, Vanilleglace und in Tessiner Grappa eingelegte Rosinen	14.00
<b>Biscotto alle amarene, fava tonka e nocciola</b> Amarena-Biskuit, Tonkabohne und Haselnussv	15.00
<b>Selezione di formaggi, con marmellate stagionali e miele locale</b> Käseauswahl mit saisonalen Marmeladen und heimischem Honig	25.00

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari,  
vi preghiamo cortesemente di rivolgervi ai nostri collaboratori di servizio.

Für Informationen zu Allergenen oder möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Provenienza carne | Herkunft Fleisch

Maiale   Schwein	Italia   Svizzera
Vitello   Kalb	Greek
Manzo   Rind	Svizzera
Coniglio   Kaninchen	Italia   Svizzera
Agnello   Lamm	Svizzera
Animelle   Kalbsbries	Svizzera

Provenienza pesce | Herkunft Fisch

Capesante   Jakobsmuscheln	Canada FAO21
Branzino   Wolfsbarsch	Grecia   Francia
Rombo   Steinbutt	Spagna   Portogallo FAO27
Ricciola   Bernsteinmakrele	Giappone
Vongole   Venusmuscheln	Italia
Gamberi   Garnelen	Mediterraneo FAO37