

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 orientalisch gewürzter Garnele,
Bisque, gelber Curry und Orange

* * *

Agnello, funghi, sedano rapa e mais dolce

Lamm, Pilze, Knollensellerie und Süssmais

* * *

Predessert

Vordessert

* * *

Cioccolato bianco, ananas fragola e acetosella

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

	Oveto fondente, spuma di patate arrosto, mortadella di fegato e piselli	19.00
	Weich gekochtes Ei, Schaum von Ofenkartoffeln, Lebermortadella und Erbsen	
	Ricciola Hamachi marinata, gazpacho di anguria, cetriolo candito e caprino maturo Fattoria del Faggio	28.00
	Marinierte Hamachi-Bernsteinmakrele, Wassermelonen-Gazpacho, kandierte Gurke und gereifter Ziegenkäse von der Fattoria del Faggio	
	Capesante scottate, dashi di prosciutto crudo Pioradoro e caviale	31.00
	Gebratene Jakobsmuscheln, Dashi vom Pioradoro-Rohschinken und Kaviar	
	Ricordo di un vitello tonnato	28.00
	Vitello Tonnato Interpretation	
✓	Insalata Mirò	24.00
	Mirò Salat	

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

	Tubetti alle vongole, salicornia e limone	½ 19.00	26.00
	Tubetti-Pasta mit Venusmuscheln, Queller und Zitrone		
	Fagottelli ripieni di gambero all'orientale, la sua bisque, curry giallo e arancia	½ 21.00	29.00
	Fagottelli mit orientalisch gewürzter Garnele, Bisque, gelber Curry und Orange		
	Pacchero trafilato al bronzo, luganega nostrana, spinaci e ricotta salata	½ 20.00	27.00
	Bronzegezogener Pacchero mit Tessiner Luganighetta, Spinat und gesalzener Ricotta		
✓	Risotto mantecato ai peperoni dolci, yogurt, spugnole e tuorlo d'uovo marinato		28.00
	Cremig vollendetes Paprikarisotto mit Joghurt, Morcheln und mariniertem Eigelb		
✓	Versione vegana su richiesta - Vegane Variante auf Anfrage		
	Cannellone di crespella, pulled pork iberico e Castelmagno	½ 20.50	28.00
	Cannellone aus Crêpe mit iberischem Pulled Pork und Castelmagno		

✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte

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

Rombo, yuzu e zucchini Steinbutt, Yuzu und Zucchini	51.00
Branzino gratinato, burro alla provenzale e zafferano Gratinierter Wolfsbarsch, provenzalische Butter und Safran	47.00
Agnello, funghi, sedano rapa e mais dolce Lamm, Pilze, Knollensellerie und Süßmais	46.00
Manzo scottato, Bondola e cavolo Rindsentrecôte mit Bondola und Kohl	56.00
 Terrina di melanzane, tofu e ajo blanco Auberginen-Terrine, Tofu und Ajo Blanco	34.00

Per finire in dolcezza | Zum süßen Abschluss

 Cioccolato bianco, ananas, fragola e acetosella Weisse Schokolade, Ananas, Erdbeere und Sauerampfer	14.00
Semifreddo allo zabaione, gelato alla vaniglia e uvetta alla grappa ticinese Halbgefrorene Zabaglione, Vanilleglace und in Tessiner Grappa eingelegte Rosinen	14.00
Biscotto, frutti di bosco ghiacciati e nocciola Biskuit, gefrorene Waldbeeren und Haselnuss	14.00
Selezione di formaggi, con marmellate stagionali e miele locale 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 Spagna
Vitello Kalb	Svizzera
Manzo Rind	Svizzera Australia
Coniglio Kaninchen	Italia Svizzera
Agnello Lamm	Svizzera Nuova Zelanda

Provenienza pesce | Herkunft Fisch

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