

# 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 63°, spuma di patate arrosto, mortadella di fegato, piselli e Sbrinz stagionato**  
Ovetto 63°, Ofenkartoffel-Schaum, Lebermortadella, Erbsen und gereifter Sbrinz

\* \* \*

**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, spugna al cacao**  
**e uva sultanina alla grappa nostrana**  
Halbgefrorene Zabaione mit Vanilleglace, Kakaobiskuit und Grappa-Sultaninen

\* \* \*

CHF 78.00

# MENU DEGUSTAZIONE

## Degustationsmenü

**Capesante scottate, dashi di prosciutto crudo Pioradoro e uova di trota**  
Gebratene Jakobsmuscheln, Pioradoro Rohschinken Dashi und Forellenkaviar

\* \* \*

**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

\* \* \*

**Manzetta scottata, Bondola e patata dolce**  
Kurz angebratenes Rindfleisch, Bondola und Süsskartoffel

\* \* \*

**Predessert**  
Vordessert

\* \* \*

**Biscotto al cacao, pere e cioccolato**  
Kakaobiskuit, Birnen und Schokolade

\* \* \*

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 63°, spuma di patate arrosto, mortadella di fegato, piselli e Sbrinz stagionato</b>	<b>19.00</b>
Ovetto 63°, Ofenkartoffel-Schaum, Lebermortadella, Erbsen und gereifter Sbrinz	
<b>Gravlax, barbabietola, sedano e senape</b>	<b>27.00</b>
Gravlax, Rote Bete, Sellerie und Senf	
<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>✓ Panna cotta al cavolfiore, mandorla e aglio nero</b>	<b>24.00</b>
Blumenkohl Panna Cotta, Mandel und schwarzer Knoblauch	
 <b>Acqua, farina, patate, riso   Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis</b>	
<b>Tubetti alle vongole, agretti e limone 26.-</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 Garnelen, Bisque, gelber Curry und Orange	
<b>Pacchero trafilato al bronzo, ragù di agnello, cime di rapa e ricotta salata</b>	<b>½ 20.00 27.00</b>
Bronzegezogener Pacchero, Lammragout, Stängelkohl und gesalzene Ricotta	
<b>✓ Risotto mantecato agli asparagi, Bleu de Combremont, 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	


✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte

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

<b>Halibut alla mugnaia</b> Heilbutt nach Müllerinart	48.00
<b>Ombrina gratinata, burro alla provenzale e zafferano</b> Gratinierter Umberfisch, Butter nach provenzalischer Art und Safran	43.00
<b>Guancialino di maiale iberico alla birra Locarno, funghi, sedano rapa e bieta</b> Iberisches Schweinebäckchen in Locarno-Bier, Pilze, Sellerieknolle und Mangold	42.00
<b>Manzetta scottata, Bondola e patata dolce</b> Kurz angebratenes Rindfleisch, Bondola und Süsskartoffel	56.00
 <b>Terrina di cavoli e tofu</b> Kohl und Tofu Terrine	34.00

## Per finire in dolcezza | Zum süssen Abschluss

<b>Biscotto al cacao, pere e cioccolato</b> Kakaobiskuit, Birne, Schokolade	15.00
 <b>Zuppetta tiepida di frutti di bosco, rabarbaro e sorbetto al mango</b> Lauwarmes Waldbeeren-Süppchen, Rhabarber und Mangosorbet	14.00
<b>Espressione</b> <b>Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè Mocca</b> Mascarponecrème, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee	14.00
<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
Maiale Iberico   Iberisches Schwein	Spagna
Vitello   Kalb	Svizzera
Manzo   Rind	Svizzera
Coniglio   Kaninchen	Italia   Svizzera
Agnello	Svizzera
Animelle   Kalbsbries	Svizzera

Provenienza pesce | Herkunft Fisch

Capesante   Jakobsmuscheln	Canada FAO21
Ombrina   Umberfisch	Croazia
Salmone   Lachs	Gran Bretagna
Vongole   Venusmuscheln	Italia
Gamberi   Garnelen	Mediterraneo FAO37