

# La Baia

## ristorante & lounge

Lo chef Salvatore Sanfilippo racconta le proprie radici mediterranee attraverso una cucina che unisce con sensibilità tradizione italiana e territorio ticinese.

Per esprimere al meglio questa visione abbiamo creato quattro percorsi: un menu dedicato alla selvaggina e ai sapori dell'autunno, una degustazione di pesce, una proposta vegetariana e il menu "Under 35", pensato per avvicinare i più giovani a un'esperienza gastronomica contemporanea.

Küchenchef Salvatore Sanfilippo verbindet seine mediterranen Wurzeln mit einer Küche, die italienische Tradition und die Region Tessin auf feinfühligste Weise vereint.

Um diese kulinarische Vision bestmöglich zum Ausdruck zu bringen, haben wir vier Menüs kreiert: ein Menü rund um Wild und herbstliche Aromen, ein Fisch-Degustationsmenü, eine vegetarische Variante sowie das Menü «Under 35», das jüngere Gäste zu einem zeitgemässen gastronomischen Erlebnis einlädt.

# MENU D'AUTUNNO

## HERBSTMENÜ

Battuta di cervo, zucca, ginepro e latticello

Hirsch-Tatar, Kürbis, Wacholder und Buttermilch

\* \* \*

Ovetto fondente, soffice di patata, chiodini e salvia

Weich gekochtes Ei, Kartoffelschaum, Hallimasch und Salbei

\* \* \*

Raviolo di fagiano, zabaione salato, foie gras e fichi

Fasanenraviolo, gesalzener Zabaione und Foie gras

\* \* \*

Capriolo, Bondola e contorni autunnali

Reh, Bondola und herbstliche Beilagen

\* \* \*

Pera confit, castagne, amaretto e cioccolato

Confierte Birne, Kastanien, Amaretto und Schokolade

\* \* \*

CHF 115.00

senza ovetto CHF 98.00

ohne Ei CHF 98.00

# MENU DI PESCE

## FISCHMENÜ

Branzino, mango e prezzemolo  
Wolfsbarsch, Mango und Petersilie

\* \* \*

Capesante scottate, dashi di prosciutto crudo Pioradoro e caviale  
Gebratene Jakobsmuscheln, Pioradoro Rohschinken Dashi und Kaviar

\* \* \*

Mezzi rigatoni, datterino giallo arrosto e triglia di scoglio  
Mezzi Rigatoni, geröstete gelbe Datterini-Tomaten und Rotbarbe

\* \* \*

Rombo, yuzu e zucchine  
Steinbutt, Yuzu und Zucchini

\* \* \*

Cremoso al limone con cocco e basilico  
Zitronencreme mit Kokosnuss und Basilikum

\* \* \*

CHF 96.00

senza branzino CHF 84.-  
ohne Wolfsbarsch CHF 84.-

# MENU VEGETARIANO

## VEGETARISCHES MENÜ

Insalata Mirò

Mirò-Salat

\* \* \*

Ovetto fondente, soffice di patata, chiodini e salvia

Weich gekochtes Ei, Kartoffelschaum, Hallimasch und Salbei

\* \* \*

Risotto mantecato alle more, gallinacci, nocciola e Zincarlin

Cremiges Brombeer-Risotto, Pfifferlinge, Haselnuss und Zincarlin

\* \* \*

Millefoglie di melanzane, tofu e ajo blanco

Auberginen-Millefeuille, Tofu und Ajo Blanco

\* \* \*

Pera confit, castagne, amaretto e cioccolato

Konfierte Birne, Kastanien, Amaretto und Schokolade

\* \* \*

CHF 89.00

senza ovetto CHF 72.00

ohne Ei CHF 72.00

## 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 für junge Gäste, die mit Neugier und Offenheit die gehobene Küche entdecken möchten und dem Küchenchef die Freiheit lassen, sie durch das Menü zu führen.

Ein Erlebnis aus freier Hand, bei dem Geschmack, Kreativität und Instinkt zu einer lebendigen, zeitgemässen Küche ohne feste Regeln verschmelzen.

4 portate

*A mano libera*

4 Gänge

*Ein Erlebnis aus freier Hand*

CHF 65.00

## Per iniziare | Zum Auftakt

Ovetto fondente, soffice di patata, chiodini e salvia 19.00  
Weich gekochtes Ei, Kartoffelschaum, Hallimasch und Salbei

Battuta di cervo, zucca, ginepro e latticello 29.00  
Hirsch-Tatar, Kürbis, Wacholder und Buttermilch

Capesante scottate, dashi di prosciutto crudo Pioradoro e caviale 31.00  
Gebratene Jakobsmuscheln, Pioradoro Rohschinken Dashi und Kaviar

✓ Insalata Mirò 24.00  
Mirò Salat

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

Cannellone di crespella, pulled pork iberico e Castelmagno ½ 21.00 28.00  
Crêpes-Cannelloni, iberisches Pulled Pork und Castelmagno

Mezzi rigatoni, datterino giallo arrosto e triglia di scoglio ½ 19.00 26.00  
Mezzi Rigatoni, geröstete gelbe Datterini-Tomaten und Rotbarbe

✓ Risotto mantecato alle more, gallinacci, nocciola e Zincarlin 28.00  
Cremiges Brombeer-Risotto, Pfifferlinge, Haselnuss und Zincarlin

✓ Versione vegana su richiesta - Vegane Variante auf Anfrage

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

|                                                                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rombo, yuzu e zucchini</b><br>Steinbutt, Yuzu und Zucchini                                                                                                                           | 51.00 |
| <b>Manzo scottato, porcini e radicchio rosso</b><br>Kurz gebratenes Rindfleisch, Steinpilze und roter Radicchio                                                                         | 56.00 |
| <b>Stinco di cinghiale sfilacciato, verza e mosto di fichi</b><br>Gezupfte Wildschweinhaxe, Wirsing und Feigenmost                                                                      | 48.00 |
|  <b>Millefoglie di melanzane, tofu e ajo blanco</b><br>Auberginen-Millefeuille mit Tofu und Ajo Blanco | 34.00 |

## Per finire in dolcezza | Zum süßen Abschluss

|                                                                                                                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  <b>Pera confit, castagne, amaretto e cioccolato</b><br>Konfierte Birne, Kastanien, Amaretto und Schokolade | 14.00 |
|  <b>Versione vegana su richiesta</b> - Vegane Variante auf Anfrage                                          |       |
| <b>Cremoso al limone con cocco e basilico</b><br>Zitronencreme mit Kokosnuss und Basilikum                                                                                                     | 14.00 |
| <b>Tenerina al cioccolato, yogurt e caramello salato</b><br>Tenerina-Schokoladentörtchen, Joghurt und gesalzenes Karamell                                                                      | 14.00 |
| <b>Selezione di formaggi, con marmellate stagionali e miele locale</b><br>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        | Spagna             |
| Cervo   Hirsch          | Nuova Zelanda      |
| Cinghiale   Wildschwein | Germania   Polonia |
| Anatra   Ente           | Francia            |
| Fagiano   Fasan         | Olanda             |
| Capriolo   Reh          | Nuova Zelanda      |
| Manzo   Rind            | Australia          |

**Provenienza pesce | Herkunft Fisch**

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Capesante   Jakobsmuscheln | FAO61  |
| Branzino   Wolfsbarsch     | FAO 27 |
| Rombo   Steinbutt          | FAO27  |
| Triglia   Rotbarbe         | FAO27  |
| Caviale   Kaviar           | Cina   |