

# La Baia

ristorante & lounge

Menu creativo - Kreatives Menu

## Special under 35

Sashimi di trota salmonata, wasabi,  
mela verde e intingolo orientale  
Sashimi von Lachsforelle, Wasabi, grüner Apfel  
und orientalischem Dressing

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, scalogno,  
acciuga e olio all'erba cipollina  
Rindstatar, Eigelb, Schalotte, Sardelle  
und Schnittlauchöl

Fagottelli ripieni di carbonara, zucchine,  
Sbrinz e guancialetto croccante  
Mit Carbonara gefüllte Fagottelli, Zucchini,  
Sbrinz und knusprigem Guancialetto

Tagliata di tonno rosso, jus al Porto,  
carote glassate e topinambur  
Thunfisch-Tagliata, Portweinjus,  
glasierte Karotten und Topinambur

Bavarese al tiramisù  
Tiramisù-Bavaroise

Sfr. 65.-  
Over 35 - Sfr. 87.-

Percorso di vini - 5 calici | Weinreise - 5 Gläser Sfr. 45.-

Il menu va considerato per l'intero tavolo.  
Das Menü ist für den gesamten Tisch gedacht.