

La Baia

ristorante & lounge

La nostra cucina è una sintesi perfetta tra tradizione e creatività. Curata dallo chef Salvatore Sanfilippo, esplora le radici mediterranee attraverso piatti che reinterpretano la cucina tradizionale. Un viaggio gastronomico che unisce la Sicilia e la Lombardia, in cui gli ingredienti pregiati del Ticino valorizzano ogni piatto, rendendo ogni assaggio un'esperienza.

Unsere Küche ist eine perfekte Synthese aus Tradition und Kreativität. Unter der Leitung von Chefkoch Salvatore Sanfilippo erkundet sie die mediterranen Wurzeln durch Gerichte, die die traditionelle Küche neu interpretieren. Eine kulinarische Reise, die Sizilien und die Lombardei verbindet und harmonische Kreationen entstehen lässt, bei denen die erlesenen Zutaten des Tessins jedes Gericht veredeln und diesen Genussmoment zum Erlebnis machen.

Percorso Degustazione

Degustationsmenü

Carpaccio di cervo marinato, Büscion di capra, fichi e maionese all'aglio nero

Mariniertes Hirschcarpaccio, Ziegenkäse-Büscion, Feigen und
schwarze Knoblauch-Mayonnaise

* *

Cremoso di funghi porcini, ovetto 63°, zucca e salvia

Steinpilzcrème, 63°-Ei, Kürbis und Salbei

* * * *

Tagliatelle di farina di castagne, ragù di cinghiale, Castelmagno e melagrana

Kastanienmehl-Tagliatelle mit Wildschweinragout, Castelmagno-Käse und Granatapfel

* * * *

Lombata di capriolo con il suo jus aromatizzato al Kirsch e mirtillo rosso

Tradizionali contorni di stagione

Rehrücken mit Kirsch- und Preiselbeer-Jus verfeinert
Traditionelle, saisonale Beilagen

* * * *

Millefoglie di castagne, lamponi e caramello salato

Kastanien-Millefeuille mit Himbeeren und Salzkaramell

CHF 98.00

Senza un antipasto, 4 portate CHF 84.00

Mit nur einer Vorspeise, 4 Gänge CHF 84.00

Per iniziare | Zum Auftakt

Spuma di funghi porcini, ovetto 63°, zucca e salvia Steinpilzcrème, 63°-Ei, Kürbis und Salbei	½ 20.00	27.00
Carpaccio di cervo marinato, Büscion di capra, fichi e maionese all'aglio nero Marinierter Hirschcarpaccio, Ziegenbüscion, Feigen und schwarze Knoblauch-Mayonnaise	½ 21.00	28.00
Fagiano, foie gras e tartufo nero Fasan, Foie Gras und schwarzer Trüffel		38.00
Salmone Gravlax, radicchio, sedano e senape Gravlachs vom Lachs, Radicchio, Sellerie und Senf		24.00
 Crema di funghi porcini, cipolla croccante e olio di foglie di fico Steinpilzcrème, knusprige Zwiebel und Feigenblattöl	½ 18.00	25.00

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

Tagliatelle di farina di castagne, ragù di cinghiale, Castelmagno e melagrana Kastanienmehl-Tagliatelle mit Wildschweinragout, Castelmagno-Käse und Granatapfel	½ 21.00	28.00
Risotto come un pizzocchero <i>Risotto nach Art der Pizzoccheri</i>		27.00
Fagottelli alla carbonara, zucchine, Sbrinz e guanciale croccante Fagottelli alla Carbonara, Zucchini, Sbrinz und knuspriges Bäckchen	½ 21.00	28.00
Pasta, patate e cozze Pasta, Kartoffeln, Miesmuscheln	½ 20.00	27.00
 Spaghettoni, genovese di porri e anacardi, limone Spaghettoni, Lauch-Genovese und Cashewnüsse, Zitrone	19.00	26.00

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

Lombata di capriolo con il suo jus aromatizzato al Kirsch e mirtillo rosso 58.00
Tradizionali contorni di stagione

Rehrücken mit Kirsch- und Preiselbeer-Jus verfeinert
dazu saisonale Beilagen nach Tradition

Spalla di black angus svizzero brasata al merlot e funghi, sedano rapa e cavolo nero 42.00
Schulter vom Schweizer Black Angus, geschmort in Merlot mit Pilzen, Sellerieknolle und Schwarzkohl

Filetto di manzo, radicchio rosso e morbido di patata dolce 51.00
Rindsfilet, roter Radicchio und Süsskartoffel-Püree

Ombrina alla mugnaia 43.00
Umberfisch nach Müllerinart

 **Cavolfiore arrosto, hummus e sottobosco** 34.00
Gerösteter Blumenkohl, Hummus und Waldspezialitäten

Per finire in dolcezza | Zum süssen Abschluss

Biscotto al cacao, pere e cioccolato 15.00
Kakaokeks, Birnen, Schokolade

Millefoglie di castagna, lampone e caramello salato ( su richiesta) 14.00
Kastanien-Millefeuille, Himbeere und gesalzenes Karamell ( auf Anfrage)

Espressione 14.00
Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca
Mascarponecreme, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee

Selezione di formaggi, con marmellate stagionali e miele locale 25.00
Käseauswahl mit saisonalen Marmeladen und heimischem Honig

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	Foie Gras	Francia
	Capriolo Reh	Austria
	Cinghiale Wildschwein	Polonia
	Fagiano Fasan	Francia Gran Bretagna
	Lepre Hase	Francia Gran Bretagna
	Manzo Rind	Svizzera
	Maiale Schwein	Italia Svizzera
Provenienza pesce Herkunft Fisch	Gambero rosso Rote Garnele	Italia Argentina
	Ombrina Umberfisch	Croazia
	Salmone Lachs	Gran Bretagna
	Cozze Miesmuscheln	Italia