

*La Baia*  
ristorante & lounge

La nostra filosofia si ispira alla valorizzazione di prodotti stagionali con una reinterpretazione innovativa della tradizione ticinese.

Ogni piatto è un omaggio alla ricchezza del nostro territorio e offre un'esperienza gastronomica unica.

## Percorso di degustazione

Siamo lieti di accompagnarvi in un viaggio gastronomico a sorpresa, volto a valorizzare le eccellenze del territorio e oltre. Restando saldamente ancorati alla tradizione, vi guidiamo alla scoperta della nostra filosofia fondata su creatività, innovazione e passione.

### Menu “*a mano libera*”

5 portate

CHF 87.00

Il menu va considerato per l'intero tavolo.

La proposta può essere soggetta a delle variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e delle disponibilità di mercato.

\* \* \*

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari, vi preghiamo cortesemente di rivolgervi al nostro staff di servizio.

Provenienza carne:	Manzo	Svizzera
Vitello		Svizzera
Maiale		Svizzera
Provenienza pesce:	Gamberi	Italia
Trota salmonata		Svizzera   Italia
Branzino		Spagna   Grecia
Seppia		Marocco
Persico		Italia   Estonia
Merluzzo		Islanda   Norvegia

✓ **La nostra caprese** 21.00

Mozzarella di Bufala DOP, variazioni di pomodori ed estratto al basilico

*Mozzarella di Bufala DOP, Tomatenvariationen und Basilikumextrakt*

Mozzarella di Bufala DOP, variations de tomates et extrait de basilic

*Mozzarella di Bufala DOP, mixed tomato and basil extract*

**Vitello tonnato** 33.00

Sottofesa di vitello tonnato cotta al sale, salsa tonnata e patate arrosto

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Bratkartoffeln*

Viande de veau avec sauce au thon et pommes de terre rôties

*Salted veal underbelly, tuna sauce and roast potatoes*

**Paccheri trafilati al bronzo** 23.00

con bolognese di luganighetta, cacio, pepe e polvere di sedano

*Paccheri mit Bolognese aus Luganighetta, Cacio Käse, Pfeffer und Selleriepulver*

Paccheri à la bolognaise de luganighetta, au cacio, au poivre et pulvère de céleri

*Paccheri with luganighetta bolognese, cacio cheese, pepper and celery powder*

**Tartare di filetto di manzo 200 g** 32.00


**battuto al coltello e i suoi classici condimenti**

*Handgeschnittenes Schweizer Rindstartar und seine klassischen Zutaten*



Tartare de bœuf suisse coupé à la main et ses ingrédients classiques

*Knife-beaten Swiss beef tartare and classic seasonings*


## Per cominciare

Trota salmonata marinata	28.00
con insalata liquida, sedano croccante all'aceto di lampone e lampone ghiacciato	
Crudo di gambero rosso, pomodoro giallo, anguria, büscion locale e cetriolo candito	32.00
Battuta di vitello svizzero, variazione di nocciola, foie gras e scarola	29.00
Uova 63 gradi	23.00
con fonduta di alpe Piora, guanciale ticinese e farina bona	
 Tofu stonnato	25.00


## Acqua, farina, patate, riso

 Risotto come una pizza margherita	26.00
 Gnocchetti agli spinaci, cavolfiore, frutta secca e soja	23.00
Tortello di pesce persico, fave, beurre blanc e uova di lago	25.00
Calamarata trafilata al bronzo, seppie, piselli e limone	24.00
Tagliatella di pasta fresca allo zafferano, ossobuco e salsa gremolada	25.00

## D'acqua o di Terra

Baccalà alla mediterranea	41.00
Pavé di branzino arrosto, cozze, sedano rapa e aneto	43.00
Lombata di vitello al giusto rosa, spugnone, zucchina e millefoglie di patata di montagna	49.00
Filetto di manzo svizzero, salsa bordolese, carota e polenta "Terreni alla Maggia"	52.00
 Medaglione di fagioli rossi, verdure dell'orto e jus vegetale	34.00

## Per finire in dolcezza

3 cioccolati	13.00
Mousse di cioccolato al latte, ganache al cioccolato fondente 70%, spugna al cacao, salsa al cioccolato bianco	
Tenerina di mele, yogurt e amarene	12.00
Espressione	14.00
Cremoso al mascarpone, savoiardo alla vaniglia e caffè dalla moka	
 Brownies alle noci, frutti di bosco, gelato alla panna vegetale e caramello salato	13.00
Selezione di formaggi,	22.00
con marmellate di stagione fatte da noi e miele nostrano	