

Delizie di Stagione

Puntarelle con Crema di Alici e Stracciatella
 un piatto fresco e ricco di sapore,
 perfetto per iniziare il pasto
 Puntarelle with anchovy cream and stracciatella cheese
 CHF 25.-

Carpaccio di Barbabietola
 con Formaggio di Capra, Noci tostate e vVnaigrette
 all'Arancia, un antipasto elegante e colorato
 Beetroot carpaccio with goat's cheese,
 toasted walnuts and orange vinaigrette
 CHF 26.-

Salmone marinato al Melograno
 un delicato salmone marinato,
 accompagnato da una maionese all'aneto
 Salmon marinated in pomegranate and dill mayonnaise
 CHF 28.-

Crema di Cavolfiore e scorza di Limone
 un piatto avvolgente che racchiude
 la freschezza della stagionalità
 Cauliflower cream and lemon zest
 CHF. 18.-

Carciofi alla Giudia
 due carciofi fritti croccanti,
 serviti con una leggera salsa al limone
 Artichokes Giudia style
 CHF 22.-

Risotto al Radicchio, Noci e Gorgonzola
 mantecato con Burro e Parmigiano Reggiano, per un
 abbinamento cremoso e saporito
 Risotto with radicchio, walnuts and gorgonzola cheese
 CHF 32.-

Panna Cotta agli Agrumi
 Citrus panna cotta
 CHF 10-



GASTROTICINO RESERVE bioethica

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
 Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contains / Contient / Enthält / Contiene	Non contains / Ne contient pas / Nient / Niente	Contains / Contient / Enthält / Contiene	Non contains / Ne contient pas / Nient / Niente
1a) Cereali, Glutine, Uova, Latte, Latticini, Frumento, Orzo, Avena, Grano, Mais, Soia, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	1b) Carni, Pollici, Uova, Latte, Latticini, Frumento, Orzo, Avena, Grano, Mais, Soia, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	2a) Frutti a guscio, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	2b) Frutti a guscio, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio
3a) Latte, Latticini, Frumento, Orzo, Avena, Grano, Mais, Soia, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	3b) Latte, Latticini, Frumento, Orzo, Avena, Grano, Mais, Soia, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	4a) Selenio	4b) Selenio
5a) Frutti a guscio, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	5b) Frutti a guscio, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	6a) Selenio	6b) Selenio
7a) Latte, Latticini, Frumento, Orzo, Avena, Grano, Mais, Soia, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	7b) Latte, Latticini, Frumento, Orzo, Avena, Grano, Mais, Soia, Noci, Arachidi, Semi di sesame, Selenio	8a) Selenio	8b) Selenio

*100 mg/kg (10 mg/100g) *100 mg/kg (10 mg/100g) *100 mg/kg (10 mg/100g) *100 mg/kg (10 mg/100g)

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione. Copyright © 2019 bioethica food safety engineering s.r.l. Per altri dettagli per entrare la tabella in formato A3 in A2: www.gastroticino.ch. Istituto per Gastrofisiologia, come su: https://www.italianfood.com/italianfood.com

*per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale

Gli Antipasti

Insalata di Carciofi e Parmigiano

Artichoke and parmesan salad

CHF 25.-

Vellutata di Porri e Patate

un piatto caldo e confortante, servito con crostini di pane

Leek and potato cream soup

CHF 18.-

Insalata Caesar di Gamberi Saltati

con scaglie di Grana, crostini di Pane tostati all'Olio
rofumato, Lattuga e una salsa allo Yogurt

Sautéed shrimp Caesar Salad

CHF 32.-

Insalata di Astice Tiepida

presentata con una combinazione di Frutto della Passione,
Avocado e Mango, accompagnato da Crostini e Pomodorini un
antipasto fresco e originale, perfetto per gli amanti del pesce

Lobster salad with passion fruit, avocado, mango,
croutons and cherry tomatoes

CHF 38.-

Uovo Croccante di sei minuti

su Crema di Patate e Olio tartufato

un antipasto raffinato, dove la cremosità delle patate si
sposa con il sapore inconfondibile del tartufo

Six-minute crispy egg on potato cream and truffle oil

CHF 24.-

Tartare di Manzo svizzero

realizzata con carne di alta qualità e servita con un tuorlo

d'uovo fresco per un'esperienza gourmet

Swiss beef tartare with quail egg and parmesan

CHF 32.-



*per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale

I Primi

Linguine all'Astice

un grande classico della cucina ittica,
preparato con astice fresco e ingredienti selezionati

Linguine with fresh lobster

CHF 35.-

Tagliolini al Nero di Seppia aromatizzati al Lime

Pasta fatta in casa servita con Capesante scottate,
un incontro di sapori di mare.

Tagliolini with squid ink, lime and seared scallops

CHF 32.-

Spaghetti alla Chitarra Cacio e Pepe

un piatto tradizionale, semplice e ricco di aromi, realizzato con pasta fresca

Spaghetti Chitarra cacio cheese and black pepper

CHF 24.-

Bucatini all'Amatriciana

seguendo la storica ricetta di Aldo Fabrizi, un omaggio alla cucina romana

Bucatini all'Amatriciana, guanciale (selected bacon) and tomato sauce

CHF 28.-

Gnocchi fatti in casa al ragù bianco di Vitello e Coniglio

cotto lentamente per 24 ore, per un sapore ricco e avvolgente

Homemade gnocchi with white veal and rabbit ragout

CHF 32.-

Calamarata con Gamberi

preparati con gamberi freschi e serviti con una bisque fatta in casa,
per un abbinamento perfetto

Calamarata pastai with fresh prawns and bisque

CHF 29.-

Risotto al Merlot e fonduta di Büsción

un abbinamento sorprendente e sofisticato per i palati più esigenti

Merlot risotto and büsción fondue

CHF 30.-

Risotto ai Carciofi

un risotto profumato e ricco, realizzato con ingredienti freschi
guarnito con chips di carciofo croccante

Artichokes risotto

CHF 30.-



I Secondi di Pesce

Sogliola alla Mugnaia

servita con Patate al Rosmarino e Verdure fresche
un piatto semplice ma gustoso

Sole meunière with potato pie and vegetables
Chf 50.-

Filetto di Tonno scottato con Sesamo Nero

accompagnato da un misto di Verdure croccanti
in stile orientale

per un'esperienza esotica

Tuna fillet with black sesame
with a mixture of crunchy vegetables in oriental style
CHF 45.-

Salmone al forno in Crosta di Pistacchi

servito con Patate e Verdure
un piatto elegante e ricco di sapore

Salmon fillet in pistachos crumbs
CHF 38 .-

Tentacolo di Polpo alla brace

servito con un tortino di Patate e Verdure saltate
un piatto marino ricco di sapore

Grilled octopus tentacle
potato pie and sautéed vegetables

CHF 42.-

Calamari ripieni di Patate e Merluzzo
con Riso

un piatto delicato al profumo fresco di mare
Squid stuffed with potatoes and cod with rice

CHF 42.-

*per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale



I Secondi di Carne

Petto di pollo Swiss servito con Verdure
un piatto leggero ed equilibrato
Swiss chicken breast served with vegetables
CHF 32.-

Ossobuco di Vitello su Risotto alla Milanese
una nostra specialità, un piatto ricco e tradizionale,
perfetto per i palati più raffinati
Veal ossobuco on Milanese risotto
CHF 38.-

Filetto di Manzo alla Rossini
accompagnato da purè di Patate,
Pain Bioche e Foie Gras
un'esplosione di sapori
Rossini beef fillet with foie gras and mashed potatoes
CHF 60 .-

Tagliata di Manzo Svizzero
con Verdure e Patate al Rosmarino
un piatto sostanzioso e succulento
Entrecôte Swiss Beef
with vegetables and rosemary potatoes
CHF 45.-

Fegato di Vitello alla veneta servito con riso
un piatto tradizionale e saporito
Venetian veal liver served with rice
CHF 38.-

