



MONCUCCHETTO

MENU

Aperitivo

*Flûte di Refolo spumante Brut Ticino DOC di
Moncucchetto* 13 chf

Antipasti

*Personale interpretazione dello chef Andrea Muggiano
della ribollita con gli ortaggi di Moncucchetto* 19 chf

*Gazpacho di pesche alla vaniglia con lucioperca
e bottarga* 23 chf

*Cupole di carpaccio di manzo svizzero, pomodori
dell'orto, pasta filata e menta* 33 chf

Primi piatti

*Riso Carnaroli alle foglie di nasturzio, spirale di carote
e tuorlo di formaggio* 25 chf

*Taglioni in sugo d'anatra ristretto, fiori di zuccina e
pepe aromatizzato in valle Maggia* 28 chf

*Ravioli di pesce di lago con crema di patate dolci e
anguilla laccata al miele* 31 chf

Secondi piatti

*Ova di sedano bianco, carote e zucchine su panzanella
con ketchup di anguria al sesamo* 27 chf

*Rombo chiodato con porri ripieni di melanzane affumicate
e salsa al levistico* 44 chf

*Vitello alle mirabelles con intingolo al Nove, zucchine
trombetta e tuberi al burro salato* 48 chf

Selezione di formaggi dagli alpeggi Ticinesi 21 chf

Dolci creazioni

Susina gialla in tre consistenze 16 chf

*Il cioccolato fondente con brillante al lampone e
gelato alla menta piperita* 17 chf

*Fantasia di sorbetti e gelati alla frutta
con erbe di Moncucchetto* 14 chf

Per intolleranze, allergie o esigenze alimentari particolari rivolgetevi al nostro responsabile di sala

Tutti i prezzi includono IVA 7.7%



MONGUCCHETTO

Menu degustazione di 5 portate

Servito per due persone o per l'intera tavola 98 chf p.p.

Abbinamento vini suggerito dal nostro sommelier 50 chf p.p.

Tutti i prezzi includono IVA 7.7%