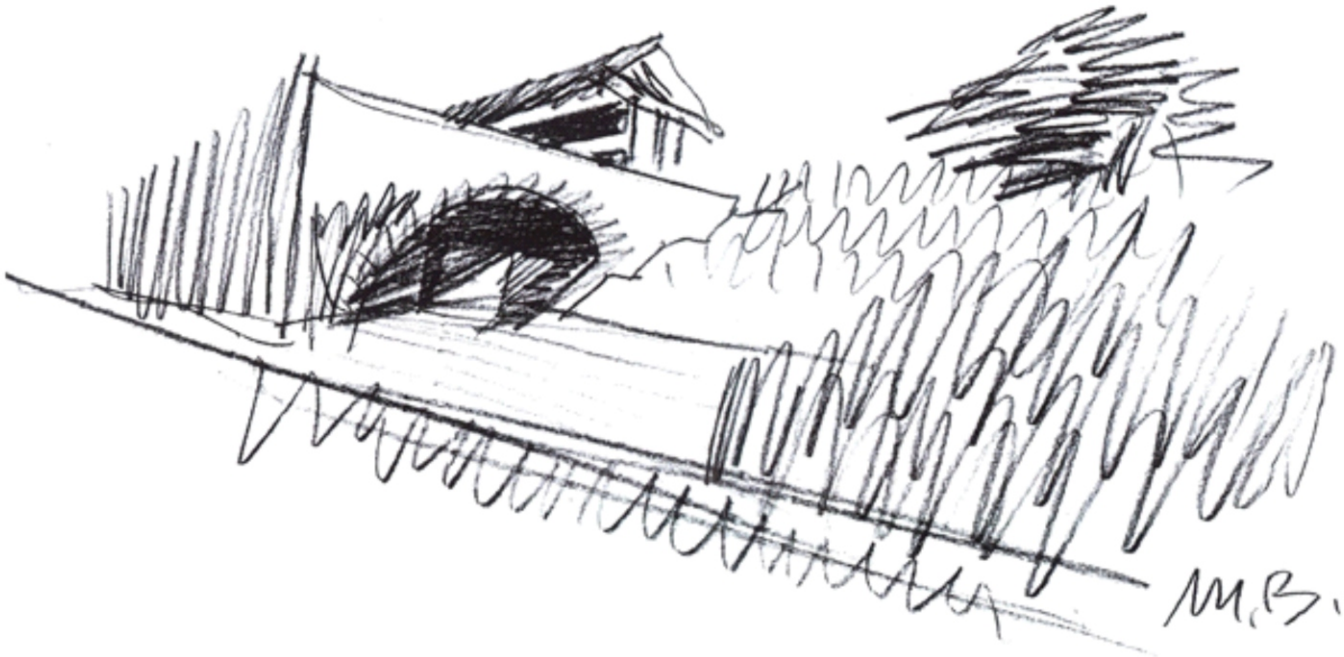
RISTORANTE

MONCUCCHETTO

# Menu




CHAINE DES ROTISSEURS 1248 - 1950

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

EURO-TOQUES

RISTORANTE
MONCUCCHETTO

## Menu degustazione

*Amuse bouche di benvenuto al Moncucchetto*

***

*Terrina lardellata di selvaggina, castagne e fichi, insalatina di cavolo rosso e geleé ai ribes*

***

*Risotto ai mirtilli e gallinacci*

***

*Pancia di vitello in olio-cottura, radici e porcini*

***

*La nostra accurata selezione di formaggi*

***

*Mousse cioccolato al latte, fichi, il suo gel, crumble al miele e gelato fior di latte*

***

*Piccola pasticceria*

| | |
|---|---|
| Menu degustazione di 5 portate | 119 p.p. |
| Menu con abbinamento vini suggerito dal nostro sommelier | 179 p.p. |

## Antipasti

Mille modi di dire zucca 28

Zuppa di cipolle leggermente gratinata alla lionese 27

Polpo brasato su patata schiacciata, coste leggermente piccanti e cialda al nero 33

Terrina lardellata di selvaggina, castagne e fichi, insalatina di cavolo rosso e geleé ai ribes 32

## Primi Piatti

Risotto ai mirtilli e gallinacci 29

Linguine alle vongole, sedano rapa e peperoncino 29

Gnocchi di polenta rossa del mulino, radicchio e spuma alla novena blu 29

Bottoni ripieni al ragù di cinghiale, salsa di nocciole e gocce di dragoncello 31

Tutti i prezzi in CHF - IVA 8.1% inclusa

RISTORANTE
MONCUCCHETTO

## Secondi Piatti

Mosaico di porri e "celeri", alga nori, salsa al miso e ortaggi agrodolci 30

Mezzo astice alla "catalana autunnale" con salsa olandese 52

Pancia di vitello in olio-cottura, radici e porcini 49

Lombatina di capriolo con fantasia di contorni stagionali e la sua salsa 48

Piccione e foie gras, foglie d'autunno e melagrana 48

## Dagli Alpeggi

La nostra accurata selezione di formaggi 19 - 28

## Dolci creazioni

Mousse cioccolato al latte, fichi, il suo gel, crumble al miele e gelato fior di latte 18

Sorbetto all'uva fragola, soffice alla cannella e coulis ai frutti rossi 17

Semifreddo alle pere, croccante alle noci e gelato al caramello 18

Eclair all'arancia con spuma al Grand Marnier, terriccio al fondente 18

**Per eventuali esigenze alimentari particolari, allergie e intolleranze o per maggiori informazioni sulla provenienza dei prodotti utilizzati, potete rivolgervi ai nostri collaboratori.**

**SALA**

**David Nieus:** IT – DE – FR – EN - PT
**Gaetano Carosiello:** IT – EN

**CUCINA**

**Francesco Mondani**
**Athos Bodino**
**Federica Cuomo**
**Luis Meneses**

**Le nostre carte menu sono prodotte con l'erba, la carta più sostenibile al mondo**

Tutti i prezzi in CHF - IVA 8.1% inclusa