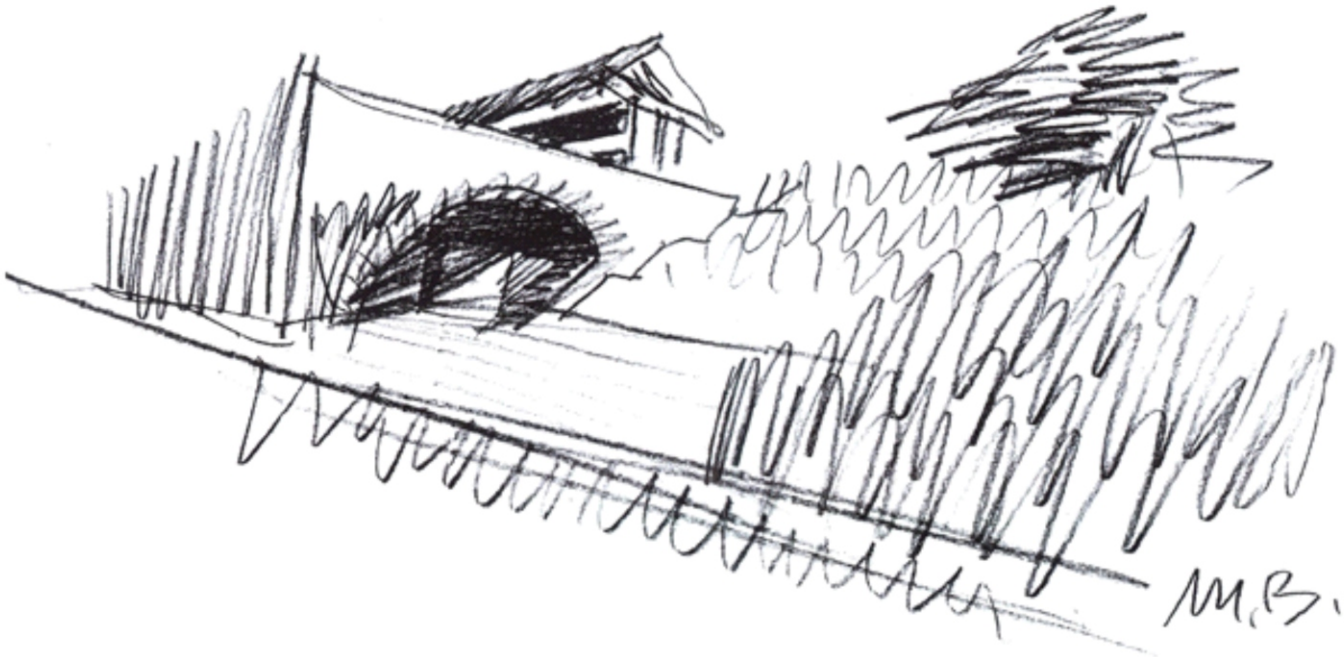
RISTORANTE

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

***

Tarte Tatin di cipolla rossa e morbido di formaggio Penz del caseificio di Rita

***

Gnocchetti di patate allo zafferano su guazzetto di polipetti in umido

***

Cosciotto di faraona confit, ceci e cime di rapa ripassate in aglio, olio e peperoncino

***

La nostra accurata selezione di formaggi

***

Lingotto di mele caramellate con rinfrescante alla liquirizia

***

Piccola pasticceria

Menu degustazione di 5 portate	120 p.p.
Menu con abbinamento vini suggerito dal nostro sommelier	180 p.p.

Antipasti

Insalatina di carciofi, pecorino e veli croccanti di pane ai semi 28

Tarte Tatin di cipolla rossa e morbido di formaggio Penz del caseificio di Rita 27

Cevice caramellato di ricciola all'anice verde e arancia, barbabietole in gazpacho 33

Mini "canederli" di spinaci e anatra affumicata, vellutata di zucca e gocce verdi 28

Primi Piatti

Calamarata di pasta fresca senza glutine ai carciofi, limone e gamberi 32

Gnocchetti di patate allo zafferano su guazzetto di polipetti in umido 29

Raviolo aperto con scalogni glassati, ragù di piccione al coltello e petto rosa 32

Carnaroli alla cucuzza, mostarda Spigaroli, battuto di lingua e cavolo nero 29

Tutti i prezzi in CHF - IVA 8.1% inclusa

RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Secondi Piatti

Filetto di fibra vegetale con cuore di coste, salsa al curry 32

"Ballotine" glassata di trota e salmerino di torrente, finocchi e pinoli 46

Cosciotto di faraona confit, ceci e cime di rapa ripassate in aglio, olio e peperoncino 48

Chateaubriand di filetto di toro, salsa bearnaise, patate pont neuf e verdure 52 (min. 2 pers.)

Dagli Alpeggi

La nostra accurata selezione di formaggi 19 - 28

Dolci creazioni

Millefoglie al caffè, gel al bergamotto e gelato al latte affumicato 18

Tartelletta al grano saraceno con mousse di cachi e yogurt 17

Panna cotta alle mandorle con succo di melograno e croccante 16

Rosa agli agrumi al falso pepe, gelato al cioccolato bianco 18

Lingotto di mele caramellate con rinfrescante alla liquirizia 17

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