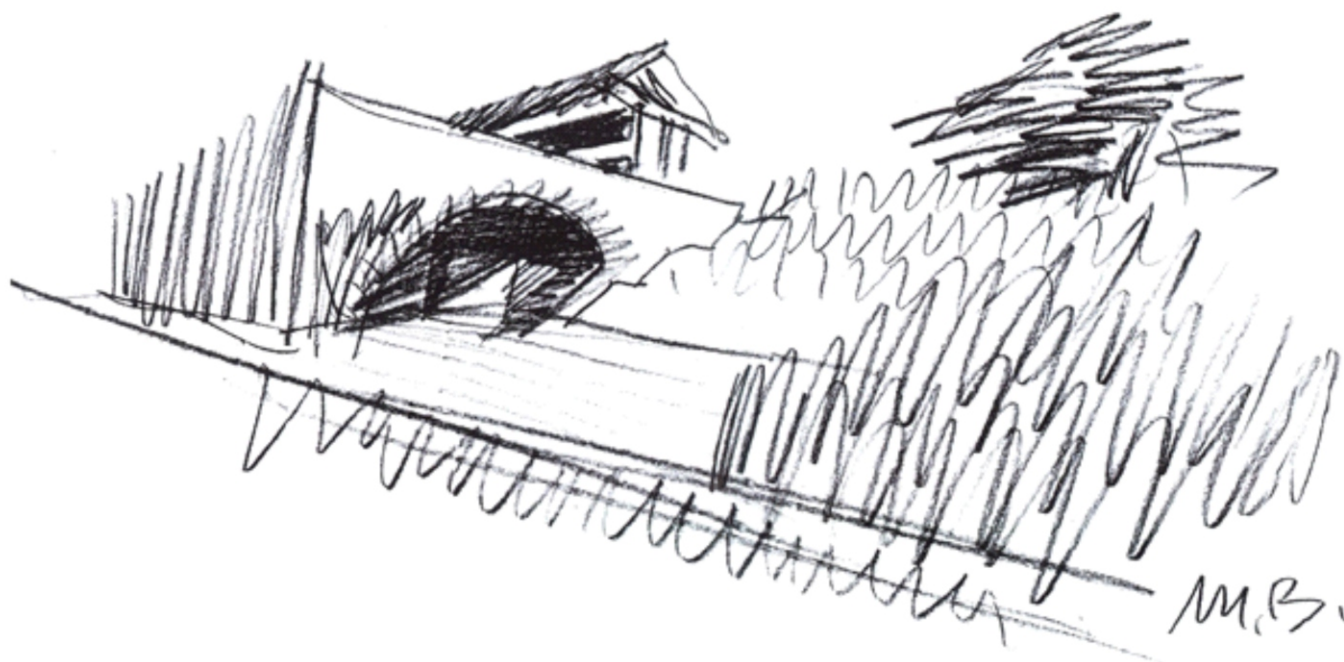




RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Menu





RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Degustationsmenü

Amuse-bouche zur Begrüssung im Moncucchetto

* * *

Pochiertes Ei auf Schalottenbrot-Creme und luftigem Zincarlin-Schaum

* * *

Frische Fettucelle mit glasierten Gemüseconfetti, Butter und Topinambur

* * *

„Ganassini“ vom Spanferkel auf orientalische Art mit tropischen Kochbananenhäppchen

* * *

Unsere sorgfältige Käseauswahl

* * *

Pavlova mit Basilikum-Namelaka und Erdbeeren, Ricotta-Eis

* * *

Petits fours

Degustationsmenü mit 5 Gängen

125 p.p.

mit Weinbegleitung unseres Sommeliers

+ CHF 60 p.p.

Vorspeisen

Begegnung von grünem Spargel und Cantello-Spargel als Cremesuppe, „Eier Bottarga“ 28

Pochiertes Ei auf Schalottenbrot-Creme und Zincarlin-Schaum 25

Knuspriges Häppchen von marinierter Forelle, Avocado und Wasabi-Mayonnaise 27

Gebratenes Milchkalbsbries mit Thymian, Frühlingssalat, Zitrone und Kapern 26

Erste Gänge

Cappellacci gefüllt mit Mittelmeer-Knurrhahn, reduziertem Fischfond und Spargel 36

Carnaroli-Risotto mit Bärlauch, Morcheln und Wildkräutern 33

Sardische Gnocchetti in Kaninchensauce, Schafskäse und frische Saubohnen 30

Frische Fettucelle mit glasierten Gemüseconfetti, Butter und Topinambur 28



RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Hauptgänge

Zanderbarren in Olivenkruste, Karotten und „Riso in cagnone“ 52

In Moncucchetto-Honig glasierte Entenbrust, Rhabarber und Kartoffeln nach Anna-Art 46

„Ganassini“ vom Spanferkel auf orientalische Art, mit tropischen Kochbananenhäppchen 44

Gewürztes Chicken Guggeli sautiert, Kichererbsen-Hummus und Joghurtsauce 37

Von den Alpen

Auswahl von 3 Käsesorten 18

Auswahl von 5 Käsesorten 27

begleitet von handwerklichem Honig, Senfen und Triticum-Brot

Süsse Kreationen

Rote-Beeren-Gelatine, Schokoladenkremeux, Minzsorbet 19

Süsse Bananenkréation in drei Konsistenzen 17

Saint-Honoré mit Zitruscreme und Sablé-Mürbeteig 18

Dunkle Schokoladenganache mit knusprigem Kokos und frischen Früchten 18

Pavlova mit Basilikum-Namelaka und Erdbeeren, Ricotta-Eis 17

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen, Allergien und Unverträglichkeiten oder für weitere Informationen zur Herkunft der verwendeten Produkte wenden Sie sich bitte an unser Personal.

SAAL

David Nieu: IT – DE – FR – EN – PT

Gaetano Carosiello: IT – EN

KÜCHE

Francesco Mondani

Athos Bodino

Federica Cuomo

Luis Meneses

Unsere Speisekarten sind aus Gras hergestellt, dem nachhaltigsten Papier der Welt