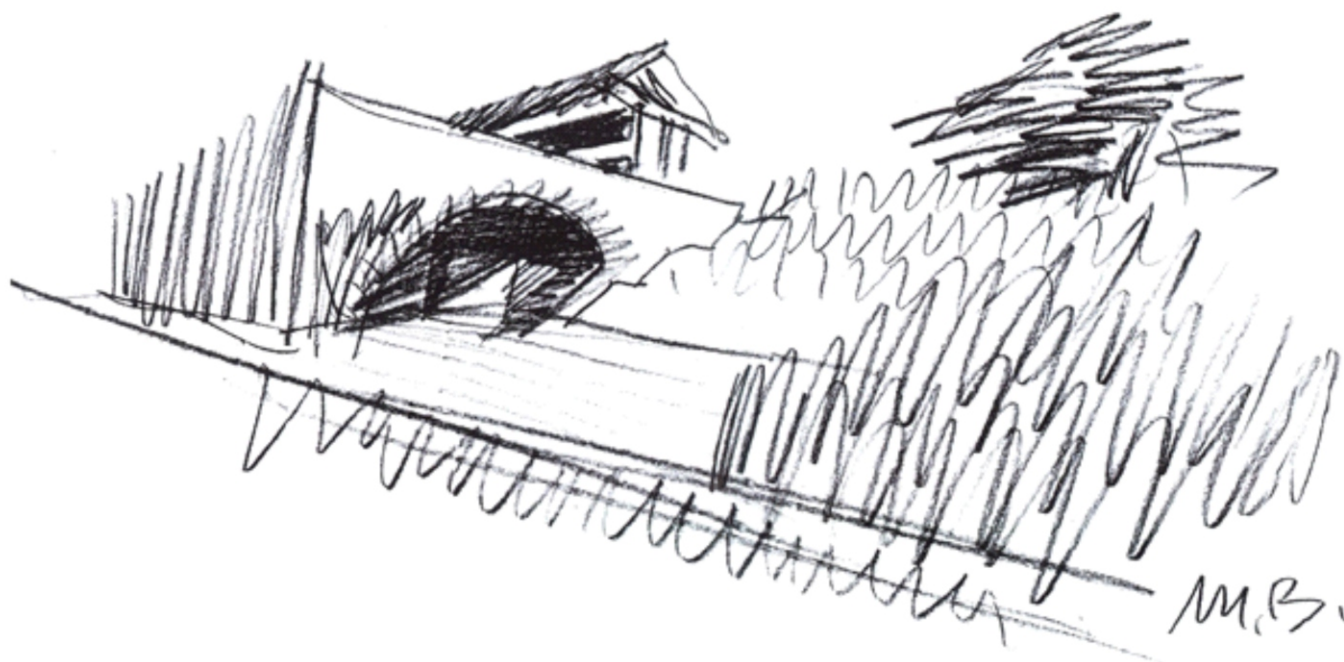




RISTORANTE  
**MONCUCCHETTO**

# Menu





RISTORANTE  
**MONCUCCHETTO**

## Menu degustazione

*Amuse bouche di benvenuto al Moncucchetto*

\*\*\*

Ovetto in camicia su crema di pane allo scalogno e spuma soffice allo Zincarlin

\*\*\*

Fettucelle di pasta fresca ai coriandoli di verdure glassate al burro e topinabur

\*\*\*

“Ganassini” di porcellino all’orientale con assaggi di platano tropicale

\*\*\*

La nostra accurata selezione di formaggi

\*\*\*

Pavlova con namelaka al basilico e fragole, gelato alla ricotta

\*\*\*

*Piccola pasticceria*

### **Menu degustazione di 5 portate**

**125 p.p.**

*con abbinamento vini del nostro sommelier*

+ CHF 60 p.p.

### **Antipasti**

Incontro di asparagi verdi e di Cantello in vellutata, “bottarga” e focaccia tostata 28

Ovetto in camicia su crema di pane allo scalogno e spuma allo Zincarlin 25

Bocconcino di trotella marinata in veste croccante, avocado e maionese al wasaby 27

Animella di vitello da latte rosolata al timo con insalata di primavera, limone e capperi 26

### **Primi Piatti**

Cappellacci ripieni di gallinella mediterranea, il suo fumetto ristretto e asparagi 36

Carnaroli mantecato all’aglio orsino, spugnole ed erbe spontanee 33

Gnocchetti sardi al sughetto di coniglio in lunga cottura, pecorino e fave novelle 30

Fettucelle di pasta fresca ai coriandoli di verdure glassate al burro e topinabur 28



RISTORANTE  
MONCUCCHETTO

**Secondi Piatti**

Lingotto di lucioperca in crosta di olive, carote e “riso in cagnone” 52

Petto d’anatra laccato al miele del Moncucchetto, rabarbaro e patate in stile Anna 46

“Ganassini” di porcellino all’orientale, con assaggi di platano tropicale 44

Sautè di Chicken Güggli speziato, hummus di ceci e salsa allo yogurt 37

**Dagli Alpeggi**

Selezione di 3 formaggi 18

Selezione di 5 formaggi 27

*accompagnati da miele artigianale, mostarde e pane Triticum*

**Dolci creazioni**

Gelatini ai frutti rossi, cremoso al cioccolato, sorbetto alla menta 19

Dolce creazione alla banana in tre consistenze 17

Saint-Honoré con crema diplomatica agli agrumi e frolla sablé 18

Ganache al fondente con croccante al cocco e frutta fresca 18

Pavlova con namelaka al basilico e fragole, gelato alla ricotta 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 Nieu: 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**