

La Baia

ristorante & lounge

Menu creativo di degustazione Kreatives Degustationsmenu

Insalata tiepida di pesci e crostacei,
patate al pesto e intingolo agli agrumi
Lauwarmer Salat aus Fisch und Krustentieren,
Kartoffeln mit Pesto und Zitrus-Vinaigrette

~

Carpaccio di manzo marinato, yogurt ticinese,
aglio nero e carciofi in conserva
Marinierter Rindscarpaccio, Tessiner Joghurt,
schwarzer Knoblauch und eingelegte Artischocken

~

Risotto mantecato agli agrumi, scampo e pepe rosa
Zitrus-Risotto mit Kaisergranat und rosa Pfeffer

~

Lombata di agnello alla camomilla, spugnole e Marsala
Lammrücken mit Kamille, Morcheln und Marsala

~

Tenerina al cioccolato, melograno e
gelato alle noci
Warmes Schokoladentörtchen, Granatapfel
und Walnusseis

~

Sfr. 94.-