

La Baia

ristorante & lounge

Menu creativo Kreatives Menu

Special under 35

Sashimi di trota salmonata, wasabi,
mela verde e intingolo orientale
Sashimi von Lachsforelle, Wasabi, grüner Apfel
und orientalischem Dressing

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, scalogno,
acciuga e olio all'erba cipollina
Rindstatar, Eigelb, Schalotte, Sardelle
und Schnittlauchöl

Fagottelli ripieni di carbonara, zucchine,
Sbrinz e guanciale croccante
Mit Carbonara gefüllte Fagottelli, Zucchini,
Sbrinz und knusprigem Bäckchen

Tagliata di tonno rosso, jus al Porto,
carote glassate e topinambur
Thunfisch-Tagliata, Portweinjus,
glasierte Karotten und Topinambur

Bavarese al tiramisù
Tiramisù-Bavaroise

Sfr. 65.-