

La Baia

ristorante & lounge

La nostra cucina è una sintesi perfetta tra tradizione e creatività. Curata dallo chef Salvatore Sanfilippo, esplora le radici mediterranee attraverso piatti che reinterpretano la cucina tradizionale. Un viaggio gastronomico che unisce la Sicilia e la Lombardia, in cui gli ingredienti pregiati del Ticino valorizzano ogni piatto, rendendo ogni assaggio un'esperienza.

Unsere Küche ist eine perfekte Synthese aus Tradition und Kreativität. Unter der Leitung von Chefkoch Salvatore Sanfilippo erkundet sie die mediterranen Wurzeln durch Gerichte, die die traditionelle Küche neu interpretieren. Eine kulinarische Reise, die Sizilien und die Lombardei verbindet und harmonische Kreationen entstehen lässt, bei denen die erlesenen Zutaten des Tessins jedes Gericht veredeln und diesen Genussmoment zum Erlebnis machen.

Menu 5 portate

Fünf-Gänge-Menü

Insalata tiepida di pesci e crostacei, patate al pesto e salmoriglio

Lauwarmer Salat aus Fisch und Krustentieren mit Pestokartoffeln und Salmoriglio-Sauce

Carpaccio di manzo marinato, yogurt ticinese, aglio nero e carciofi in conserva

Mariniertes Rindercarpaccio, Tessiner Joghurt, schwarzer Knoblauch und Artischocken

Risotto mantecato agli agrumi, scampo e pepe rosa

Cremiges 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

Schokoladiger Tenerina-Kuchen, Granatapfel und Walnusseis

CHF 94.00

Percorso vino - 5 calici


Weinreise - 5 Gläser

CHF 45.00


**Il Menu è servito per l'intero tavolo: un viaggio di sapori da condividere tutti insieme,
oppure da rinviare a un'altra occasione**

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert: eine gemeinsame Geschmacksreise,
die alle zusammen geniessen oder auf eine andere Gelegenheit verschieben können


Per cominciare | Zum Anfangen

Carpaccio di manzo marinato, yogurt ticinese, aglio nero e carciofi in conserva	½ 21.00	28.00
Mariniertes Rinder-Carpaccio, Tessiner Joghurt, schwarzer Knoblauch und Artischocken		
Tonno mi cuit, carota, wasabi, mela verde e salicornia	½ 21.00	28.00
Thunfisch mi-cuit, Karotte, Wasabi, grüner Apfel und Salicornia		
Insalata tiepida di pesci e crostacei, patate al pesto e salmoriglio		29.00
Lauwarmer Salat aus Fisch und Krustentieren mit Pestokartoffeln und Salmoriglio-Sauce		
Scaloppa di foie gras, variazione di pera, cioccolato fondente e sale alla vaniglia	½ 28.00	39.00
Foie-gras-Scaloppina, Birnenvariation, Zartbitterschokolade und Vanillesalz		
 Crudo di rapa rossa di Chioggia, finocchio, senape e dashi vegetale		24.00
Carpaccio von Chioggia-Roter Bete, Fenchel, Senf und Gemüse-Dashi		


Acqua, farina, patate, riso | Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis

Risotto mantecato agli agrumi, scampo e pepe rosa		28.00
Cremiges Zitrus-Risotto mit Kaisergranat und rosa Pfeffer		
Tagliatelle di spinaci, branzino, zafferano e lime	½ 21.50	29.00
<i>Spinat-Tagliatelle, Wolfsbarsch, Safran und Limette</i>		
Fagottelli alla carbonara, zucchine, Sbrinz e guanciale nostrano croccante	½ 21.00	28.00
Fagottelli alla Carbonara, Zucchini, Sbrinz und knuspriger heimischer Guanciale		
Gnocchetto di farina bona, ragù bianco di vitello, cima di rapa e noci pecan	½ 19.50	27.00
Gnocchetti aus Farina Bona mit hellem Kalbsragout, Stängelkohl und Pekannüssen		
 Linguine trafilate al bronzo, variazione di zucchine e "pecorino" di anacardi	½ 19.00	26.00
Bronzegezogene Linguine mit Zucchini-Variation und Cashew-Pecorino		

D'acqua o di Terra | Von Wasser oder von Erde

Lucioperca, beurre blanc allo yuzu e asparagi Zander, Yuzu-Beurre-Blanc und Spargel	42.00
Lombata di agnello alla camomilla, spugnole e marsala Lammrücken mit Kamille, Morcheln und Marsala	46.00
Pavè di branzino alla mediterranea Wolfsbarsch-Pavé auf mediterrane Art	47.00
Filetto di manzo alla bordolese, patata fondente e fungo cardoncello Rinderfilet Bordelaise, geschmolzene Kartoffel und Cardoncello-Pilz	51.00
 Sfilacciato vegano, polenta Terreni alla Maggia e carciofo Veganes Pulled, Polenta Terreni alla Maggia und Artischocke	37.00

Per finire in dolcezza | Um süß zu enden

 Tarte Tatin con mela caramellata, gelato vegano alla vaniglia e caramello salato Tarte Tatin mit karamellisierten Äpfeln, veganem Vanilleeis und gesalzenem Karamell	13.00
Espressione Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca Mascarponecreme, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee	14.00
Tenerina al cioccolato, melograno e gelato alle noci Schokoladiger Tenerina-Kuchen, Granatapfel und Walnusseis	15.00
Selezione di formaggi, con marmellate stagionali fatte in casa e miele locale Käseauswahl, mit hausgemachten saisonalen Marmeladen und heimischem Honig	22.00

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari, vi preghiamo cortesemente di rivolgervi al nostro staff di servizio.

Für Informationen zu Allergenen oder möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Provenienza carne:	Vitello	Svizzera
	Manzo	Svizzera
	Foie Gras	Francia
	Agnello	Nuova Zelanda
	Maiale	Svizzera

Provenienza pesce:	Gambero rosso	Italia Argentina
	Branzino	Italia Francia
	Astice	FAO21
	Tonno	Italia Vietnam
	Lucioperca	Svizzera Italia
	Polpo	FAO 57
	Calamaro	Italia india
	Scampi	FAO 51
	Trota	Italia