



ANTIPASTI

Insalata "Riposo" con punte di asparagi e büscion piccola/normale
Mixed "Riposo" salad with fresh asparagus tips and Ticino Büscion

17.-/20.-



Tataki di manzo affumicato, puré tiepido al tartufo
Cipolle caramellate, pan brioche e mousse di büscion ticinese
Smoked beef tataki, lukewarm truffle puree, caramelized onions,
homemade brioche with Ticino Büscion mousse

29.-



Baccalà mantecato con pane carasatu
pomodorini confit e olio al prezzemolo
Cod mousse with pane carasatu, tomato confit and parsley oil

25.-



Carciofo fritto con fonduta di formaggio dell'alpe Fieudo
Aceto balsamico tradizionale
Fried artichoke with cheese fonduta from Alp Fieudo
and traditional balsamic vinegar

27.-



PASTE FATTE IN CASA

Ravioli di patate e tartufo con asparagi
Scaglie di Castelmagno e crema di barbabietola
Homemade ravioli with potato and truffle filling, asparagus,
castelmagno shavings and beetroot cream

25.-



Tagliolini fatti in casa all'astice con stracciatella
Scorza di limone candita e granella di pistacch
Tagliolini with lobster, stracciatella, candied lemon peel and pistachios

41.-





PASTE FATTE IN CASA

Gnocchi di patate alla Farina Bona con crema di fave

31.-

Funghi cardoncelli scottati e guanciale croccante



Homemade potato gnocchi with farina bona, bean cream,
Pleurotus mushrooms and crispy bacon

Risotto acquarello al Bleu Ticinese con luganighetta

31.-

Carciofi glassati e polvere di caffè



Acquarello risotto with Bleu Ticinese, luganighetta, artichokes and coffee powder

I SECONDI

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras

59.-

Riduzione al Merlot, spinacino saltato, indivia belga brasata



Grilled beef fillet with foie gras, Merlot reduction, sautéed spinach and braised endive

Polpo abbrustolito con crema al limoncello, cime di rapa

49.-

Ristretto di pomodoro, olive taggiasche e dadolata di polenta



Grilled octopus with limoncello cream, stem cabbage, Taggiasche olives and polenta

Cavolfiore grigliato con tuorlo fondente

39.-

Origano fritto, terra di olive, e citronette alle erbe



Grilled cauliflower with poached egg yolk, deep fried oregano,
olive cruble and herb lemonette