



ANTIPASTI

Insalata "Riposo" con melone e büscion piccola/normale

17 / 20

Mixed "Riposo" salad with fresh melon and Ticino fresh Cheese Büscion



Tataki di manzo affumicato, puré tiepido al tartufo

29

Cipolle caramellate, pan brioche e mousse di büscion ticinese



Smoked beef tataki, lukewarm truffle puree, caramelized onions,
homemade brioche with Ticino Büscion mousse

Vitello tonnato

27

A regional classic - Vitello Tonnato

Thin sliced Veal, Tuna sauce, Capers



Caprese con burrata

25

Aceto balsamico tradizionale e nocciole piemontesi

Burrata Mozzarella with cherry tomatoes

Traditional Balsamico dressing and hazelnuts from Piedmont



PASTE FATTE IN CASA

Girella ripiena di ricotta e spinaci

29

Crema di latte, spinacio, pinoli e composta di pomodoro



Girella pasta with Ricotta cheese and Spinach filling

Milksauce, fresh spinach and tomato compote

Spaghetti fatti in casa all'astice con stracciatella

41

Scorza di limone candita e granella di pistacchi



Spaghetti with lobster, stracciatella, candied lemon peel and pistachios



PASTE FATTE IN CASA

Ravioli di Plin ripieni di alpe Fieudo

31

Con sfilacciato di manzo e il suo fondo



Ravioli del Plin` with a local cheese filling from Alpe Fieudo

Slow cooked Pulled Beef with its stew sauce

Cavatelli alla crema di broccoli

Punte di Bimi scottate, Gallinacci e guanciaie

27

Cavatelli pasta with broccoli crème



Bimi Brokkoli tips, fresh chanterelles, and crispy bacon

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, bimi brokkoli

49

Ristretto di pomodoro, olive taggiasche e dadolata di polenta



Grilled octopus with limoncello cream, sautéed broccoli, Taggiasche olives and polenta

Cavolfiore grigliato con tuorlo fondente e gallinacci

39

Origano fritto, terra di olive, e citronette alle erbe



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