

Menu degustazione

**Un interessante viaggio
alla scoperta dei piatti del META*** 155
6 portate

Percorso vegetariano creativo * 135
5 portate

**Arricchisci il tuo viaggio sensoriale
con l'abbinamento vini
selezionato dalla nostra Sommelier** 110

**I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo
e sono ordinabili dalle ore 12 alle ore 13 e dalle 19 alle 21*



Tartare

Battuta di manzo svizzero condita secondo tradizione e chips di patate soffiate  	44
Tartare di ricciola del Golfo dello Spencer, mandarino cinese, anacardo e cerfoglio 	48
Tartare di salmone scozzese con aneto, cremoso di formaggio e il suo caviale 	48
Tartare di gambero rosso di Sicilia "Riserva Paolo Giacalone" con olio extra vergine e sale Maldon  	82
Tartare di tonno del mediterraneo Balfegó con spuma di avocado e soya 	46
Ceviche di branzino in stile peruviano 	48
Il gran misto di crudo di pesce* <i>*solo su prenotazione</i>	125



Antipasti

Pata Negra 5J Sánchez Romero con pane tostato e pomodoro fresco 	58
Uovo a bassa temperatura con broccoletti, pecorino romano e crumble di Farina Bona al pepe Valle Maggia 	32
Crudo di capasanta, aji amarillo, carote, Pata Negra croccante e limone sudachi 	42
Quaglia, foie gras, miso e uva americana	44
Consistenze di champignon 	34

Primi

Spaghettone di Gagnano, porcini e gambero rosso di Sicilia	42
Tubetti, nero di seppia, calamaretti e croccante di Altamura	42
Raviolo di stracotto, melograno e formaggio di capra	38
Risotto alle pere, Fontina d'Alpeggio Stravecchia e polvere di mirto  	36



Secondi di pesce

Black Cod, lime Kaffir, germogli di mare e mela Granny Smith	68
Branzino laccato all'orientale, variazione di zucca e curry	62
Scorfano dell'Atlantico, il suo estratto e crescione d'acqua al sesamo 	86

Secondi di carne e vegetariani

Filetto di cervo, barbabietola e norvegese ai semi 	64
Piccione, mais e polenta rossa del Ticino soffiata 	72
Sedano rapa morbido e croccante con il suo ristretto 	38



Formaggi

**Completa il tuo viaggio gastronomico
attraverso la selezione di formaggi Luigi
Guffanti, francesi o delle nostre Alpi**
al pezzo

5/12



Dessert

- Cioccolato e arancia**  26
mousse e sorbetto al cioccolato, Grand Marnier, gel di arancia
- Miele e yogurt** 23
sorbetto e chantilly di yogurt, polvere di cioccolato bianco, crumble di verbena
- La nostra Mont Blanc** 23
reinterpretazione della classica Mont Blanc con sorbetto al mandarino e shiso
- Rosa di Tatin**   25
rosetta di tarte tatin con sorbetto di mela verde e Calvados
- Selezione di sorbetti e gelati fatti in casa** 7
1 pallina





-  Senza glutine
-  Senza lattosio
-  Vegetariano

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie.
Tutte le nostre tartare sono state sottoposte al trattamento di abbattimento.
Tutto il nostro pesce è di provenienza mediterranea, adriatica, atlantica, svizzera e olandese
Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense

