

meta W@RLD



Benvenuto,

l'idea del Bistrot del ristorante Meta nasce dalla passione per il gusto e dalla dedizione alla ricerca di sapori unici dello Chef Luca Bellanca. Dietro ogni grande sapore, c'è una grande storia... e questa storia si può racchiudere in due semplici parole: semplicità e convivialità. Il Bistrot è un punto d'incontro perfetto per godersi un pranzo di lavoro, un momento in compagnia o un lunch break veloce in un'atmosfera elegante, pensata per farvi sentire a casa vostra. I piatti, in stile Med&Fusion, sono semplici, gustosi e sfiziosi. La ciliegina sulla torta? Un servizio veloce e attento che lavorerà per rendere la vostra permanenza ancora più speciale, rispondendo alle vostre esigenze.



Menu

Pata negra servito con pane cristallo e pomodoro fresco	38.-	Fusillone con ragù di anatra, profumo di arancia e pistacchio (Meta 2018)	26.-
Crocchetta di baccala con alioli	18.-	Tagliolini con bottarga, limone e croccante di altamura	25.-
Carciofo croccante con spuma di pecorino romano e mentuccia	19.-	Rombo alla mediterranea (Meta 2018)	39.-
Tartare di manzo con crumble di farina bona, nocciole e maionese al doppio tuorlo	32.-	Tagliata di manzo Black Angus ai carboni con patate arrosto	40.-
Tartare di branzino in stile orientale	34.-	Hamburger del Bistrot del META	36.-
Tartare di tonno con semi tostati, curry verde e parmigiano croccante	38.-	Lemon tarte 2.0	12.-
Ceviche di orata in stile peruviano	38.-	Tiramisù a modo mio	11.-
Rivisitazione del classico risotto con l'ossobuco	28.-	Tagliata di frutta	10.-
Tonnarello cacio e pepe	24.-	<i>Per i più piccoli</i>	
		Penne alla bolognese	22.-

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze e/o allergie.
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.

Vini

la Selezione del Bistrot

Bollicine

Cantina Progetti Divini
Prosecco Valdobbiadene Superiore
(Glera)



7.-



50.-

Azienda Agriloro Villa 2015
Emozioni Franciacorta Extra Brut Millesimato
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

13.-

75.-

Laurent - Perrier
Champagne Brut
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

20.-

95.-

Bianco

Cantina Monti 2021
Bianco del Ticino "Selezione META"
(Muller Thurgau, Chardonnay, Pinot Grigio)

12.-

67.-

Plonerhof 2020
Sauvignon Alto Adige
(Sauvignon)

14.-

77.-

Vini

la Selezione del Bistrot

Rosé

Michael Broger 2021
Weissherbst Ottoberg
(Pinot Nero)



12.-



68.-

Rosso

Gialdi Brivio 2016
Rosso del Ticino "EMME di META"
(Merlot, Gamaret)

12.-

65.-

Weingut Pfitscher 2020
Fuxleiten
(Pinot Nero)

12.-

65.-

meta

meta

meta W@RLD

Il Metaworld è la dimostrazione di come diverse idee, creazioni e gusti possano coesistere all'interno di una stessa cornice. Le cene al Ristorante Meta, raffinate, intime, creative e sorprendenti si incrociano con l'atmosfera più semplice dei pranzi al Bistrot: veloci, conviviali, originali e gustosi. Due mondi che si completano, dove lo Chef Luca Bellanca non smette mai di sperimentare. A chiudere il cerchio è il mondo degli eventi, dove l'eccellenza culinaria e l'attenzione al dettaglio, che contraddistinguono il Metaworld, si adattano al benessere e alle esigenze del cliente. Una realtà gastronomica a tutto tondo per farvi sentire sempre a casa vostra.



La cucina del ristorante Meta è un autentico tributo all'arte culinaria, che si fonda sulla passione e l'amore per l'ospite. La nostra filosofia si basa sull'utilizzo di materie prime di altissima qualità e su una combinazione di tradizione mediterranea e note esotiche insolitamente sensazionali. Lo Chef Luca Bellanca è la vera anima della cucina e, con la sua creatività e abilità, ci guida nella creazione di piatti sorprendenti e innovativi. Luca ha una visione unica che non traccia confini e che, anzi, combina armoniosamente culture diverse. La sua ispirazione proviene dalle sue origini italiane, ma anche dalle sue esperienze in giro per il mondo. La cucina è il cuore pulsante del ristorante Meta, un luogo dove l'arte culinaria si fonde con la creatività e la passione per creare un'esperienza indimenticabile.

M E D F U S I O N