

meta WORLD





Bistrot
meta 

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&Fashion, 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

| | |
|--|------|
| Gazpacho Andaluso | 18.- |
| Caesar salad con pollo grigliato | 28.- |
| Vitello tonnato | 28.- |
| Prosciutto e melone | 26.- |
| Pata negra servito con pane cristallo e pomodoro fresco | 38.- |
| Acciughe del Mar Cantrabrico con burri aromatizzati | 38.- |
| Poké di riso venere con gamberi, mango, edamame e anacardi | 32.- |
| Salmone scozzese affumicato con insalata di finocchi e arance | 32.- |
| Tartare di manzo ccon i suoi condimenti | 39.- |
| Tartare di tonno in stile orientale | 44.- |

Mezze maniche all'amatriciana 26.-

Tagliolino al pomodoro fresco e basilico 25.-

Tagliolino con bottarga, limone e croccante di Altamura 27.-

Penne alla crudaiola 26.-

Branzino alla griglia con spinacino novello 44.-

Tagliata di manzo Black Angus ai carboni con patate arrosto 42.-

Semifreddo di cioccolato al latte e granita di lamponi 14.-

Consistenza di fragole e gelato al fior di latte 14.-

Tagliata di frutta 12.-

Per i più piccoli

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.

meta 

Vini

la Selezione del Bistrot

Bollicine

Cantina Progetti Divini
Prosecco Valdobbiadene Superiore
(Glera)



8.- 50.-

Azienda Agricola Villa 2015
Emozioni Top Club Extra Brut Millesimato
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

15.- 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)

13.- 67.-

Azienda Agricola G. Milazzo 2021
Maria Costanza
(Chardonnay, Inzolia)

14.- 68.-

Vini

la Selezione del Bistrot

Rosé

Tenuta delle Terre Nere 2021
Etna Rosato
(*Nerello Mascarese, Nerello Cappuccio*)



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 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