

Benvenuti al Meta,

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. 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.

“

*La mia cucina non traccia confini,
combina armoniosamente culture diverse.*

”



Menu dei Grandi Classici

- 2013** Ceviche di branzino in stile peruviano 🍷
- 2021** Uovo della Valle di Blenio con spuma di melanzane,
Parmigiano Reggiano e fondente di cipolla...
“Omaggio alla mamma” 🌱
- 2021** Spaghetto di Gragnano, burro affumicato,
caviale Oscietra, germogli di mare e Champagne
- 2020** Raviolo di coniglio, scaglie di Comté e rucola
- 2019** Black cod con cipollotto alla brace,
maionese all’ostrica e salsa grenobloise 🍷
- 2017** Secreto iberico, lattuga baby romana,
chutney all’ananas, salsa barbecue in stile Meta
e pop corn di maiale 🍷 🍷
- 2015** Selezione di formaggi 🍷
- 2014** Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria
al wasabi
- 2022** Cioccolato e lamponi

Percorso degustazione dei Grandi Classici

CHF 210.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l’abbinamento
vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 130.-

**I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il
tavolo*



Menu Med - Fusion

Aragostella, piselli, mandorle e wasabi

Uovo, ragusano, Pata Negra, crumble di farina
bona e pepe della Valle Maggia

Raviolo... pensando a una parmigiana 

Rombo chiodato, caviale Oscietra e
beurre blanc 

Entrecôte ai carboni, porcini arrosto, spinaci e
ciliegie 

Latte in piedi, melone e Porto

Percorso degustazione Med - Fusion

CHF 155.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento
vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 110.-

**I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il
tavolo*



Menu Vegetariano

Omaggio al pomodoro 🍅

Viaggio in Grecia... Cetriolo, tzatziki, finocchietto e menta 🌿

Risotto al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, pomodoro e origano 🌿

La carota... Arrosto, cremosa, croccante e il suo beurre blanc

Mandorle e pesche

Percorso degustazione Vegetariano

CHF 135.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 100.-

**I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo*



Menu

Antipasti

Omaggio al pomodoro 	38.-
Uovo, ragusano, Pata Negra, crumble di farina bona e pepe della Valle Maggia	38.-
Aragostella, piselli, mandorle e wasabi	58.-

Primi

Spaghetto di Gragnano, burro affumicato, caviale Oscietra, germogli di mare e Champagne	62.-
Raviolo... pensando a una parmigiana 	39.-
Risotto al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, pomodoro e origano  	41.-

Secondi

Black cod con cipollotto alla brace, maionese all'ostrica e salsa grenobloise 	78.-
Entrecôte ai carboni, porcini arrosto, spinaci e ciliege 	76.-
La carota... Arrosto, cremosa, croccante e il suo beurre 	45.-

Dessert

Latte in piedi, melone e Porto	28.-
Mandorle e pesche	28.-
Cioccolato e lamponi	28.-





 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.

