

Mario Hüttenmoser con il suo team vi dà il benvenuto

La Rinascente Gourmet, una cucina innovativa, mediterranea con prodotti di qualità. Per noi hanno importanza : un uso responsabile ed appropriato della materia prima, la stagionalità e la provenienza del prodotto.

La Rinascente Gourmet pflegt eine frische, mediterranisch ausgerichtete Marktküche. Dabei ist uns ein verantwortungsvoller und schonender Umgang mit den Rohprodukten der Speisen wichtig. Deshalb setzen wir auf eine hauptsächlich saisonale Küche.

Chef di Cucina:	Mario Hüttenmoser
Responsabile ristorante:	Francesco Collecorvino
Sommelier ASSP:	Jessica Todaro

Buon Appetito !

I gentili ospiti con particolari allergie e/o intolleranze alimentari sono pregati di rivolgersi al nostro personale.

Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -allergien sind gebeten sich an unsere Servicemitarbeiter zu wenden.

Antipasti

Insalatina autunnale con melograno, noci e fichi, petto e coscia di quaglia Herbstsalat mit Granatapfel, Walnüsse, Feigen, Wachtelbrust und -Schenkel	23
Terrina di foie gras, composta di fichi, brioche alle castagne Entenleber Terrine, Feigen Kompott, Brioche mit Kastanien	28
Code di gambero in pasta kataifi, couscous e spuma di barbabietola Garnelen im Kataifi Teig, Couscous und Randen Schaum	26
Uovo croccante, coste, crema di sedano rapa Knuspriges Ei, Mangold, Knollenselleriecreme	19

Zuppe

Crema Parmantier profumata allo zafferano, capesante scottate Lauch-Kartoffelcremesuppe, mit Safran parfümiert, gebratene Jakobsmuscheln	18
--	----

Pasta e Risotto – come piatto principale / als Hauptgang + Fr. 6.-

Risotto Acquerello radicchio tardivo confit, pesto di noci pecan e robiola di bufala Risotto Acquerello mit Radicchio confit, Pekan Nüsse Pesto, Robiola Käse	24
Tortelloni di magro, tartare di capriolo e funghi Tortelloni , Rehtartar mit Pilze	22
Risotto Acquerello alla zucca, fonduta di blu di capra ticinese Acquerello Risotto mit Kürbis und geschmolzene Tessiner Geissen Blauschimmelkäse	22
Gnocchi di patate, gambero rosso, nduja e burrata Kartoffelgnocchi, rote Garnele, Nduja und Burrata	21

Pesce

Rana pescatrice in manto di speck, salsa pizzaiola scomposta Seeteufel im Speckmantel, Pizzaiola sauce	44
Trancio di rombo, sughetto di lenticchie alle spezie orientali Steinbutt, Linsensauce mit Gewürze	46

Vegetariano

Seitan marinato, orzo, verdure, polenta al Taleggio Marinierter Seitan, Gerste, kleine Gemüse, Polenta und Taleggio Käse	29
--	----

Carne

Entrecôte di cervo, salsa ai ribes e contorni autunnali Hirsch Entrecôte, Johannisbeer Sauce, Herbstgemüse	44
Lombata di vitello, salsa ai funghi porcini Kalbssteak, Steinpilz Sauce	44
Suprema di faraona farcita, salsa al merlot ticinese e pepe della Vallemaggia Gefüllte Perlhuhnbrust, Tessiner Merlot Sauce, Vallemaggia Pfeffer	41
Sella di capriolo „La Rinascente“ (min. 2 persone) Rehrücken "La Rinascente" (min. 2 Personen)	p.p. 59

Provenienza carni:

cervo - Austria
faraona - Francia
vitello - Svizzera
quaglia - Francia
capriolo - Austria
anatra (foie gras)- Francia

Provenienza pesci:

rana pescatrice - Gran Bretagna
gamberi - Vietnam
rombo - Gran Bretagna
capesante - Atlantico
gambero rosso - Italia

Formaggi

Selezione di formaggi "L.Guffanti"

Käseauswahl "L. Guffanti"

18

Dessert

Tiramisù moderno alle castagne con frutti rossi

Kastanien Tiramisu mit Waldbeeren

15

Gratin di frutti di bosco , gelato allo yogurt

Gratinierte Waldbeeren, Jogurt Glace

15

Semisfera pere e cioccolato, salsa al rum

Halbkugel von Birne und Schokolade. Rum Sauce

15

Zabaione al nocino, gelato alla farina bona

Zabaione mit Walnuss Likör, Farina Bona Glace

15

Sorbetto e gelato fatto in casa

Hausgemachte Sorbet und Glace

per pallina

4

limone, arancio, pompelmo, uva americana, mandarino
cocco, vaniglia, cioccolato, jogurt, farina bona

Un po di storia

Il portico riprodotto, che appartiene al Ristorante Giardinetto al N. 1 in via Tazzino, contiene un grande stemma col biscione dei Visconti scolpito in marmo, di effetto magnifico ed imponente; proviene a quanto pare, dal Castello. Anticamente questo piccolo edificio doveva far parte della attigua casa Orelli, ora Balli; nella cantina, secondo la tradizione si riunivano i protestanti prima del loro esilio.

Testo dal Libro "La casa borghese nella Svizzera. Il Sopraceneri"

Armando Dadò editore