



Mario Hüttenmoser con il suo team vi da 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 !

## **Eventi**

Su richiesta organizziamo pranzi e cene nelle nostre sale, anche la domenica. Inoltre disponiamo di una grande terrazza con vista in cucina dall'alto, il tutto in un ambiente di città vecchia.

## **Catering**

Dal 1993 il nostro servizio catering Le Gourmet vi serve al meglio dove e quando occorre, dalle piccole feste private all'evento aziendale. Lasciatevi consigliare e richiedete un'offerta senza impegno.

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.



**Fino alla riapertura  
del ristorante proponiamo  
piatti/menu da ritirare o a  
consegna**

**Contattateci allo 091 751 13 31**



## Antipasti

Tartare di manzo CH leggermente piccante, pane toast	100g	6.90
Insalata di asparagi, prosciutto crudo "Alpe Piora"	porzione	12.50
Vitello CH tonnato	100g	5.50

## Piatto forte

Lasagne di carne CH	porzione	9.50
Lasagne alle verdure	porzione	8.50
Crespelle ricotta e spinaci	2 pezzi	8.50
Crespelle prosciutto-formaggio	2 pezzi	9.50
Lombata di vitello CH, salsa alle spugnole	porzione	28.-
Stroganoff di filetto di manzo CH	porzione	28.-
Dadini di pollo CH, salsa alle erbe	porzione	17.-
Gamberoni (Bio Vietnam) al green curry	porzione	22.-
Branzino (Francia) alla mediterranea	porzione	28.-
Stroganoff di seitan	porzione	19.-

## Contorni a Fr. 3.50/porzione

Gratin di patate
Patate rosolate al forno con rosmarino
Riso alle verdure
Variazione di verdure

## Dessert

Mousse al cioccolato	porzione	4.50
Macedonia di frutta fresca	porzione	4.50



### **Menu degustazione a Fr. 59.-**

(antipasto e dessert allestito, primo e piatto forte fuso da riscaldare)

Tonno scottato - salmone "Swiss Alpin" marinato - rafano  
oppure  
Insalatina di asparagi - roulade di zuccina e büscion - prosciutto crudo "Alpe Piora"

\*\*\*

Bisque di crostacei (Cuba) - gamberone (Bio Vietnam) scottato  
oppure  
Ravioli al limone, salsa allo zafferano

\*\*\*

Lombata di vitello CH alle spugnone  
oppure  
Branzino (Francia) alla mediterranea

\*\*\*

Piatto di formaggi selezione "Guffanti" (4 qualità)  
oppure  
Tortino di limette e mango - carpaccio di ananas - mini pasticcino

### **Menu vegetariano a Fr. 49.-**

(antipasto e dessert allestito, primo e piatto forte fuso da riscaldare)

Tortino di barbabietola e rafano - insalatina primaverile  
oppure  
Insalatina di asparagi - roulade di zuccina e büscion - tartare di verdure e avocado

\*\*\*

Zuppetta al latte di cocco e lemongras - bocconcino di tofu affumicato  
oppure  
Ravioli al limone, salsa allo zafferano

\*\*\*

Stroganoff di seitan  
oppure  
involtino di sfoglia con verdure asiatiche

\*\*\*

Piatto di formaggi selezione "Guffanti" (4 qualità)  
oppure  
Tortino di limette e mango - carpaccio di ananas - mini pasticcino