

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 !

### **Take away - Home delivery**

Visto la richiesta, durante il periodo di chiusura a causa del Corona Virus, continuiamo con il servizio take away e home delivery. Potete trovare la scelta di piatti e menu sul nostro sito.

### **Le Gourmet Catering**

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

Our guests with food allergies or/and food intolerances are please do inform our staff .

Les clients avec allergies et intolerances alimentaires sont priés de s'adresser a notre personnel de service.

## Antipasti

<b>Oeuf croustillant, céleri-rave et pomme de terre violette</b> Crispy egg, celeriac and purple potato	<b>19</b>
<b>Carpaccio de loup de mer, mangue, poivre rose, fruit de la passion</b> Carpaccio of sea bass, mango, pink pepper, passion fruit	<b>24</b>
<b>Jambon cru "Alpe Piora", melon en 2 consistances</b> "Alpe Piora" raw ham, melon in 2 consistencies	<b>23</b>

## Zuppe

<b>Gaspacho, tomates cerises confites, burrata</b> Gazpacho, confit cherry tomatoes, burrata	<b>18</b>
---	-----------

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

<b>Risotto Acquerello, fèves, fromage pecorino et romarin</b> Acquerello risotto, fava beans, pecorino cheese and rosemary	<b>25</b>
<b>Chitarrina aux fruits de mer</b> Chitarrina with seafood	<b>24</b>
<b>Tortelloni farcis de ricotta et épinards, tartare de veau sur fondue au parmesan</b> Tortelloni with ricotta-spinach stuffing, veal tartare on parmesan fondue	<b>23</b>

## Pesce

<b>Fregola sarde, écrevisses rouges et bisque</b> Sardinian Fregola, red prawns and bisque	42
<b>Sandre du Lac Majeur, sauce aux pois chiches</b> Lake Maggiore pike perch, chickpea sauce	44

## Vegetariano

<b>Strudel végétarien, crème de patate douce</b> Vegetarian strudel, sweet potato cream	29
--	----

## Carne

<b>Filet de boeuf en croûte de roquette, sauce au poivre mariné à Vallemaggia</b> Beef fillet in roquette crust, sauce with in Vallemaggia marinated pepper	45
<b>Lapin chaud et froid, sauce au Merlot et miel</b> Hot and cold rabbit, Merlot sauce and honey	41
<b>Magret de canard à la porchetta, sauce asiatique à l'orange</b> Duck breast in porchetta, Asian orange-flavored sauce	42

### Provenienza carni:

manzo - Svizzera  
vitello – Svizzera  
anatra - Francia  
coniglio - Svizzera  
prosciutto crudo - Ticino

### Provenienza pesci:

lucio perca - Lago Maggiore  
crostacei - Cuba  
branzino - Grecia  
gambero rosso - Sicilia Italia  
cozze, vongole - mediterraneo (IT)

## Formaggi

### **Sélection de fromages "Luigi Guffanti"**

Cheese Assortiment "Luigi Guffanti"

**18**

## Dessert

### **Tarte aux fruits déconstruite, glace vanille**

Deconstructed fruit tart, vanilla ice cream

**15**

### **Siphon cheesecake, cerises au sirop**

Siphon cheesecake, cherries in syrup

**14**

### **Bonnet du Piémont**

Bonnet from Piedmont

**15**

### **Zabaglione au limoncello**

Zabaglione with Limoncello

**14**

### **Sorbets et glaces fait maison**

Homemade sherbets and ice cream

boule/scoop

**4**

limone, mandarino, frutto della passione  
vaniglia, cioccolato, fragola, farina bona, jogurt, cocco

### **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**