

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, mediterran 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.

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>Carpaccio de chevreuil mariné, pois mange-tout suatés, champignons et sésame</b> | <b>23</b> |
| Marinated venison carpaccio, sautéed snow peas, mushrooms and sesame                |           |
| <b>Duo de foie gras, brioche, baies</b>   | <b>26</b> |
| Duo of foie gras, brioche, berries  |           |
| <b>Oeuf, bette à carde et crème de chou-fleur</b>                                   | <b>19</b> |
| Egg, chard and cauliflower cream  |           |

## Zuppe

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Crème de pommes de terre et poireaux, coquille St. Jacques poêlé</b> | <b>18</b> |
| Cream of potatoes and leeks, seared scallops                            |           |

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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Risotto Acquerello, betterave, bleue de chèvre du Tessin</b>         | <b>22</b> |
| Risotto Acquerello, beetroot, Ticino goat blue cheese                   |           |
| <b>Gnocco à la citrouille, velouté au romarin et saucisse du Tessin</b> | <b>23</b> |
| Pumpkin gnocco, cream with rosemary and Ticino sausage                  |           |
| <b>Tagliatelles au safran, pesto de persil, seiche et chanterelles</b>  | <b>24</b> |
| Tagliatelle with saffron, parsley pesto, cuttlefish and chanterelles    |           |

## Pesce

|   |    |
|---|----|
| <b>Lotte, lard, radicchio et provolone liquide</b><br>Monkfish, bacon, radicchio and liquid provolone                   | 44 |
| <b>Saumon "Swiss Alpine", ragoût de fenouil et pommes rouges</b><br>"Swiss Alpine" salmon, fennel ragout and red apples | 42 |

## Vegetariano

|   |    |
|---|----|
| <b>Seitan mariné avec accompagnements d'automne</b><br>Marinated seitan with autumn side dishes | 29 |
|---|----|

## Carne

|  |         |
|--|---------|
| <b>Médallions de chevreuil, sauce au Merlot, accompagnements d'automne</b><br>Venison medallions, Merlot sauce, autumn side dishes | 44      |
| <b>Duo de veau sur crème de céleri et amandes</b><br>Duo of veal on celery and almond cream  | 43      |
| <b>Suprême de pintade farcie, sauce au thym et citron vert</b><br>Stuffed guinea fowl breast, thyme and lime sauce                 | 42      |
| <b>Selle de chevreuil "La Rinascente" - min. 2 personnes</b><br>Saddle of venison "La Rinascente" - min. 2 persons                 | p.p. 63 |

### Provenienza carni:

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

### Provenienza pesci:

rana pescatrice - Gran Bretagna  
capesante - Atlantico  
seppie - Atlantico  
salmone - Svizzera

## Formaggi

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sélection de fromages "Luigi Guffanti"</b> | <b>18</b> |
| Cheese Assortment "Luigi Guffanti"            |           |

## Dessert

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Composition de chocolat et poire, sorbet au Williams</b> | <b>15</b> |
| Composition of chocolate and pear, Williams sorbet          |           |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Gâteau au chocolat chaud, sorbet au fruits de la passion, kumquat</b> | <b>15</b> |
| Hot chocolate cake, passion fruit sorbet, kumquat                        |           |

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Gratin de baies</b> | <b>15</b> |
| Berries au gratin      |           |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Zabaglione au Nocino, glace de farina bona</b> | <b>14</b> |
| Zabaglione with Nocino, farina bona ice cream     |           |

|                                      |             |          |
|--------------------------------------|-------------|----------|
| <b>Sorbets et glaces fait maison</b> | boule/scoop | <b>4</b> |
| Homemade sorbet and ice cream        |             |          |

limone, mandarino, frutto della passione, uva americana  
vaniglia, cioccolato, farina bona, lime-pistacchio

### **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**