

Mario Hüttenmoser con il suo team vi dà il benvenuto

Ristorante La Rinascente, 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.

Restaurant La Rinascente 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 !

Le Gourmet Catering

Dal 1993 il nostro servizio catering Le Gourmet vi serve al meglio dove e quando occorre, dalla piccola festa privata 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.

Antipasti

- Carpaccio di cervo marinato, spadellato di taccole, funghi e sesamo** 23
Marinierter Hirsch Carpaccio, sautierte Kefen, Pilze und Sesam
- Duo di foie gras, brioche, frutti di bosco** 26
Entenleber Duo, Brioche, Waldbeeren
- Uovo fondente, coste e crema di cavolfiore** 19
Geschmolzenes Ei, Mangold und Blumenkohl Creme

Zuppe

- Vellutata di patate e porri, capesante scottata** 18
Kartoffel-Lauch Crèmesuppe, gebratene Jakobsmuschel

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

- Risotto Acquerello, barbabietola, blu di capra ticinese** 22
Acquerello Risotto, Randen, Tessiner Geissen Blauschimmelkäse
- Gnocco di zucca, vellutata al rosmarino e salsiccia ticinese** 23
Kürbis Gnocco, Rosmarin Creme mit Tessiner Wurst
- Tagliatelle allo zafferano, pesto di prezzemolo, seppie e finferli** 24
Tagliatelle mit Safran, Petersilienpesto, Tintenfisch und Pfifferlingen

Pesce

Rana pescatrice, speck, radicchio e provola liquida Seeteufel, Speck, Radicchio und geschmolzener Provolone	44
Salmone "Swiss Alpine", ragù di finocchi e mele rosse Lachs "Swiss Alpine", Ragout von Fenchel und rote Äpfel	42

Vegetariano

Seitan marinato con contorni autunnali Marinierter Seitan mit Herbstbeilagen	29
--	----

Carne

Medaglioni di capriolo, salsa Merlot al profumo di bosco, contorni autunnali Rehmedaillons, Merlot Sauce, Herbstbeilagen	44
Duo di vitello su passata di sedano e mandorle Duo vom Kalb auf Mandel-Sellerie Püree	43
Petto di faraona farcito, salsa al timo e lime Gefüllte Perlhuhnbrust, Thymian und Limettensauce	42
Sella di capriolo "La Rinascente" - min. 2 persone Rehrücken "La Rinascente" - min. 2 Personen	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

Selezione di formaggi “Luigi Guffanti”		18
Käseauswahl “Luigi Guffanti”		
<i>Porto Tawny</i>	<i>4cl</i>	<i>10</i>

Dessert

Composizione di cioccolato e pera, sorbetto al Williams		15
Komposition von Schokolade und Birnen, Williams Sorbet		

Tortino al cioccolato caldo, sorbetto al frutto della passione, kumquat		15
Warmes Schokolade Törtchen, Passionsfruchtsorbet, Kumquat		

Gratin ai frutti di bosco		15
Waldbeeren Gratin		

Zabaione al Nocino, gelato alla farina bona		14
Zabaione mit Nocino, Farina Bona Glace		

Sorbetto e gelato fatto in casa	per pallina	4
Hausgemachtes Sorbet und Glace		

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

Un pò 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