

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 !

### **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.

Les clients avec allergies et intolérances alimentaires sont priés de s'adresser a notre personnel de service.  
Please contact our staff if you have food allergies and intolerances.

## Antipasti

<b>Tartare de boeuf tessinois, légumes du jardinier, pain carasau</b> Ticinese beef tartare, garden vegetables, carasau bread	<b>29</b>
<b>Foie gras, pêches, brioche de betterave</b> Foie gras, peaches, beetroot brioche	<b>31</b>
<b>Carpaccio de loup de mer, fruits exotiques et asperges de mer</b> Sea bass carpaccio, exotic fruit and sea asparagus	<b>28</b>
<b>Terrine méditerranéenne, mousse au basilic, sauce aux légumes</b> Mediterranean terrine, basil foam, vegetable sauce	<b>24</b>

## Zuppe

<b>Crème d'épinards, oeuf cuit à basse température, fondue des alpes</b> Cream of spinach soup, low temperature cooked egg, alp fondue	<b>18</b>
---	-----------

## Pasta e Risotto – come piatto principale / als Hauptgang + Fr. 7.-

<b>Risotto Acquerello, légumes du jardin, burrata</b> Risotto Acquerello, garden vegetables, burrata	<b>24</b>
<b>Gnocchi, ragoût de crevettes rouges, sauce bisque</b> Gnocchi, red shrimp ragout, bisque sauce	<b>26</b>
<b>Paccheri di Gragnano, fresh tomato, eggplant, baked ricotta</b> Paccheri di Gragnano, tomatoes fraîches, aubergines, ricotta au four	<b>24</b>

## Pesce

- Cabillaud "Black Cod" en croûte méditerranéenne, sauce à la pizza décomposée** 47  
Black Cod in Mediterranean crust, decomposed pizza sauce
- Truite saumonée "Bio Brüggli", pamplemousse, sauce carotte anisée** 46  
"Bio Brüggli" salmon trout, grapefruit, anise-scented carrot sauce

## Vegetariano

- Tofu fumé BIO, légumes de saison, civet d'agrumes** 35  
Smoked organic tofu, seasonal vegetables, citrus stew

## Carne

- Poitrine de caille farcie aux langoustines, sauce marsala** 46  
Duo of Ticino veal, pureed celery and almonds
- Filet de veau cuit rose, sauce au vodka et lard** 47  
Pink cooked veal loin, vodka and bacon sauce
- Duo de veau tessinois, purée de céleri et amandes** 44  
Local goatling shoulder cooked at low temperature, mountain herb sauce

### Provenienza carni:

manzo - Svizzera  
vitello - Svizzera  
agnello - Irlanda  
anatra - Francia  
pollo - Ticino

### Provenienza pesci:

lucio-perca - Lago Maggiore  
tonno - Vietnam  
capesante - Atlantico  
vongole - Italia

## Formaggi

<b>Sélection de fromages "Luigi Guffanti"</b>		<b>19</b>
Cheese Assortment "Luigi Guffanti"		
<i>Porto Tawny</i>	<i>4cl</i>	<i>10</i>

## Dessert

<b>Variation de chocolat "Grand cru Felchlin"</b>		<b>17</b>
"Grand cru Felchlin" chocolate variation		
<b>Composition de fraise et rhubarbe, glace au yaourt</b>		<b>17</b>
Composition of strawberry and rhubarb, yogurt ice cream		
<b>Tiramisu moderne</b>		<b>16</b>
Modern tiramisu		
<b>Zabaione au Limoncello, glace au citron vert et pistache</b>		<b>15</b>
Zabaione with Limoncello, lime and pistachio ice cream		
<b>Sorbets et glaces fait maison</b>	boule/scoop	<b>4</b>
Homemade sorbet and ice cream		
limone, frutto della passione, arancia		
vaniglia, cioccolato, farina bona, mocca, yogurt		

## **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**