

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.

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

Please contact our staff if you have food allergies and/or intolerances.

Antipasti

- Carpaccio de cerf mariné, pois mange-tout sautés, champignons et sésame** 28
Marinated deer carpaccio, sautéed snow peas, mushrooms and sesame
- Terrine de foie gras, brioche, compote de figues** 32
Terrine of foie gras, brioche, figs compote
- Oeuf croustillant, pousses d'épinards, espuma de parmesan, truffe noire** 23
Crispy egg, baby spinach, parmesan espuma, black truffle

Zuppe

- Crème de pois chiches, brochette de crevettes** 18
Cream of chickpeas, prawn skewer

Pasta e Risotto – comme plat principale / as main dish + Fr. 7.-

- Risotto Acquerello, radicchio tardif confit, fromage de buffle, pesto de noix de pécan** 24
Risotto Acquerello, candied late radicchio, buffalo cheese, pecan pesto
- Gnocchis de pommes de terre aux fruits de mer, câpres et olives Taggiasca** 26
Potato gnocchi with seafood, capers and Taggiasca olives
- Fettuccine aux marrons, castelmagno fondu, ragoût de lièvre, chanterelles** 28
Chestnut fettuccine, melted castelmagno, hare ragout, chanterelles

Pesce

Duo de mer, fregola sarde Duo of sea, Sardinian fregola	49
Thon milanais, sauce asiatique Tuna Milanese, Asian sauce	48

Vegetariano

Seitan sauté, potiron et champignons, accompagnements d'automne Sautéed seitan, pumpkin and mushrooms, autumn side dishes	36
---	----

Carne

Médailles de chevreuil, sauce aux groseilles, accompagnements d'automne Venison medallions, currant sauce, autumn side orders	44
Steak de veau local, sauce au vin tessinois doux Steak of local veal, Ticino sweet wine sauce	48
Caille farcie, purée de potiron, champignons Stuffed quail, pumpkin puree, mushrooms	47
Selle de chevreuil "La Rinascente" - min. 2 personnes Saddle of venison "La Rinascente" - min. 2 persons	p.p. 65

Provenienza carni:

cervo - Austria
quaglia - Francia
capriolo - Austria
vitello - Svizzera (Ticino)
anatra (foie gras) - Francia
lepre - Austria

Provenienza pesci:

tonno - oceano atlantico
frutti di mare - Italia

Formaggi

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

Dessert

Strudel aux pommes, sauce à la vanille, glace à la cannelle		17
Apple strudel, vanilla sauce, cinnamon ice cream		

Crème brûlée à la fleur d'oranger		16
Crème brûlée with orange blossom		

Composition de chocolat et poire, sorbet au Williams		17
Composition of chocolate and pear, Williams sorbet		

Sabayon avec Nocino, glace à la farina bona		16
Zabaione with Nocino, farina bona ice cream		

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

limone, arancia, frutto della passione, uva americana
vaniglia, cioccolato, farina bona, mocca

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