

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

- Saumon mariné "Swiss Alpine", Saint-Jacques, émulsion de mangue, sauce yokumi** 28  
Marinated "Swiss Alpine" salmon, scallops, mango emulsion, yokumi sauce
- Foie gras en deux textures, chutney de poire et fruit de la passion** 32  
Foie gras in two textures, pear and passion fruit chutney
- Oeuf croustillant en croûte de grissini, bette à carde, fondue des alpes** 23  
Crispy egg in breadsticks crust, Swiss chard, alp fondue

## Zuppe

- Soupe asiatique au lait de coco et citronnelle, bouché de poulet au sésame** 18  
Asian soup with coconut milk and lemongras, chicken nugget with sesame

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

- Risotto Acquerello au safran, ganassino de veau local** 27  
Acquerello risotto with saffron, local veal ganassino
- Mezzelune de sarrasin farci de fromage casera, pommes de terre et chou** 26  
Mezzelune of buckwheat stuffed with casera cheese, potatoes and cabbage
- Tagliolini, crevettes rouges de mazara, 'nduja et burrata** 28  
Tagliolini, red mazara prawns, 'nduja and burrata

## Pesce

- Sandre en deux consistances, pousses de navet sautées** 48  
Pikeperch in two consistencies, sautéed turnip greens
- Tranche de loup de mer, caponata, guazzetto de moules** 49  
Sea bass steak, caponata, clam guazzetto

## Vegetariano

- Tempeh Bio, légumes Asiatiques, Sauce Teriyaki, Riz rouge de la Camargue** 36  
Organic Tempeh, Asian vegetables, teriyaki sauce, Camargue red rice

## Carne

- Filet de bœuf du Tessin "Rossini"** 50  
Ticino fillet of beef "Rossini"
- Suprême de pintade farci, sauce thym au citron vert, chou noir, polenta corvina locale** 46  
Stuffed guinea fowl breast, limes thyme sauce, black cabbage, corvina Ticino polenta
- Secreto ibérique, champignons, potiron et sauce au café** 45  
Iberian secret, mushrooms, pumpkin and coffee sauce

### Provenienza carni:

manzo - Ticino  
faraona - Francia  
secreto - Spagna  
foie gras - Francia  
pollo - Terreni alla Maggia, Ticino  
vitello - Ticino

### Provenienza pesci:

salmone - Svizzera, Lostallo  
capesante - atlantico  
lucioperca - Spagna/Olanda  
branzino - Grecia  
gambero rosso - 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>Moelleux aux chocolat cœur fondant "Grand cru Felchlin", sorbet au fruit de la passion</b>		<b>17</b>
Warm chocolate cake "Grand cru Felchlin", passion fruit sorbet		
<b>Tarte Tatin aux pommes, glace vanille</b>		<b>17</b>
Apple Tarte Tatin, vanilla ice cream		
<b>Crème brûlée au marron glacé, baies</b>		<b>17</b>
Crème brûlée with marron glacé, berries		
<b>Zabaione au Vin Santo, panettone artisanal "Marnin"</b>		<b>16</b>
Zabaione with Vin Santo, "Marnin" artisan panettone		
<b>Sorbets et glaces fait maison</b>	boule/scoop	<b>4</b>
Homemade sorbet and ice cream		
limone, mandarino, frutto della passione, pera e Williams vaniglia, cioccolato, farina bóna, 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**