

Mario Hüttenmoser e il suo team vi danno il benvenuto!

Ristorante La Rinascente, una cucina innovativa, mediterranea con prodotti di qualità. Diamo importanza ad un uso responsabile ed appropriato della materia prima, alla stagionalità e alla provenienza dei prodotti.

Das Restaurant La Rinascente pflegt eine innovative, 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

Responsabile ristorante

Sommelière ASSP

Mario Hüttenmoser

Francesco Collecorvino

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

<b>Tartare de boeuf, œuf de caille, asperges, eau de parmesan</b>	<b>29</b>
Beef tartare, quail egg, asparagus, parmesan water	
<b>Foie gras en deux textures, chutney de rhubarbe et poivre mariné en Valle Maggia</b>	<b>32</b>
Foie gras in double texture, chutney of rhubarb and in Valle Maggia marinated pepper	
<b>Oeuf croustillant, côtes levées, fondue d'alpage</b>	<b>24</b>
Crispy egg, chard, melted alpine cheese	
<b>Aubergine au parmesan, mozzarella liquide</b>	<b>25</b>
Eggplant parmigiana, liquid mozzarella	

## Zuppe

<b>Soupe de chou-fleur, saumon 'Swiss Alpine' mariné</b>	<b>17</b>
Cauliflower soup, marinated "Swiss Alpine" salmon	

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

<b>Risotto Acquerello, ail sauvage, burrata, gel de piments</b>	<b>24</b>
Risotto Acquerello, wild garlic, burrata, chilli gel	
<b>Fettuccine au pesto de céleri, rouget, yaourt</b>	<b>28</b>
Fettuccine with celery pesto, red mullet, yogurt	
<b>Raviolone d'épinards et ricotta avec jaune d'oeuf liquide, beurre noisette, truffe noire</b>	<b>31</b>
Raviolone with spinach & ricotta stuffing and liquid egg yolk, hazelnut butter, black truffle	

## Pesce

- Duo de sériole, légumes asiatiques, air de citronnelle** 49  
Duo of kingfish, Asian vegetables, lemongrass foam
- Poulpe rôti, caponata, riz noir, guazzetto de tomates** 46  
Roasted octopus, caponata, black rice, tomato guazzetto

## Vegetariano

- Tofu fumé, soupe d'agrumes et légumes de saison** 36  
Smoked tofu, citrus soup and seasonal vegetables

## Carne

- Steak de veau tessinois, sauce aux morilles, épinards à l'italienne** 49  
Steak of local veal, morel sauce, baby spinach Italian style
- Épaule de chèvre locale au parfum de menthe, jus au merlot tessinois** 46  
Ticino goat shoulder with mint scent, Merlot jus
- Duo de pigeons, sauce Marsala, polenta Corvina "Terreni alla Maggia", échalote confite** 59  
Duo of pigeon, Marsala sauce, Terreni alla Maggia Corvina polenta, confit shallot

### Provenienza carni

Foie gras	Francia
Manzo	Ticino
Pollo	Terreni alla Maggia, Ticino
Vitello	Ticino
Piccione	Francia
Capretto	Ticino

### Provenienza pesci

Salmone	Lostallo, Grigioni
Tonno	Filippine
Triglia	Francia
Ricciola	Danimarca
Polipo	Oceano Atlantico

## Formaggi

<b>Selezione di formaggi "Luigi Guffanti"</b>		<b>19</b>
Cheese selection "Luigi Guffanti"		
<i>Porto Tawny</i>	<i>4cl</i>	<i>10</i>

## Dessert

<b>Composition de fraise et rhubarbe, glace au yaourt</b>		<b>17</b>
Composition of strawberry and rhubarb, yogurt ice cream		
<b>Mousse au chocolat " Grand cru Felchlin " au cœur praliné, glace vanille</b>		<b>17</b>
" Grand cru Felchlin " chocolate mousse with praline heart, vanilla ice cream		
<b>Tarte aux fruits décomposés</b>		<b>17</b>
Decomposed fruit tart		
<b>Zabaione au Limoncello, glace au citron vert et pistache</b>		<b>17</b>
Zabaione with Limoncello, lime and pistachio ice cream		
<b>Sorbets et glaces faits maison</b>	par boule/ per scoop	<b>4.50</b>
Homemade sorbets and ice creams		
Limone - frutto della passione - mandarino - fragola		
Vaniglia - cioccolato - mocca - lime e pistacchio - yogurt		

**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 Sopracceneri. ”  
Locarno, Armando Dadò Editore, 1984.**