

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

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

Zuppe

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

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

Risotto Acquerello, betterave, burrata, pacanes croustillantes	24
Risotto Acquerello, beetroot, burrata, crispy pecans	
Fettuccine au pesto de céleri, rouget, yaourt	28
Fettuccine with celery pesto, red mullet, yogurt	
Raviolone d'épinards et ricotta avec jaune d'oeuf liquide, beurre noisette, truffe noire	31
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

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

Dessert

Composition de fraise et rhubarbe, glace au yaourt		17
Composition of strawberry and rhubarb, yogurt ice cream		
Mousse au chocolat " Grand cru Felchlin " au cœur praliné, glace vanille		17
" Grand cru Felchlin " chocolate mousse with praline heart, vanilla ice cream		
Carpaccio d'ananas, sorbet au citron et mousse d'ananas		17
Pineapple carpaccio, lemon sorbet, pineapple foam		
Zabaione au Limoncello, glace au citron vert et pistache		17
Zabaione with Limoncello, lime and pistachio ice cream		
Sorbets et glaces faits maison	par boule/ per scoop	4.50
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.**