

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.

I gentili ospiti con particolari allergie e/o intolleranze alimentari sono pregati di rivolgersi ai nostri collaboratori.

Gäste mit Allergien und/oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind gebeten, sich an unsere Servicemitarbeitende zu wenden.

Antipasti

Battuta di manzo nostrano, uovo di quaglia, asparagi, acqua di parmigiano	29
Tartar vom Tessiner Rind, Wachtel-Ei, Spargeln, Parmesanwasser	
Foie gras in due consistenze, chutney di rabarbaro e pepe marinato in Valle Maggia	32
Entenleber in zwei Konsistenzen, Chutney von Rhabarber und im Maggiatal mariniertes Pfeffer	
Uovo croccante, coste, fonduta d'alpe	24
Knuspriges Ei, Mangold, geschmolzener Alpenkäse	
Melanzana alla parmigiana, mozzarella liquida	25
Auberginen-Parmigiana, flüssige Mozzarella	

Zuppe

Zuppetta di cavolfiore, salmone marinato "Swiss Alpine"	17
Blumenkohlsuppe, mariniertes "Swiss Alpine" Lachs	

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

Risotto Acquerello, aglio orsino, burrata, gel al peperoncino	24
Acquerello Risotto, Bärlauch, Burrata, Chili-Gel	
Fettuccine al pesto di sedano, triglia, yogurt	28
Fettuccine mit Sellerie-Pesto, Seebarbe, Joghurt	
Raviolone di magro con tuorlo fondente, burro nocciola, tartufo nero	31
Raviolone mit Quark-Spinat-Füllung und flüssigem Eigelb, Nussbutter, Schwarzer Trüffel	

Pesce

- Duo di ricciola, verdure asiatiche, aria di lemongras** 49
Duo vom Kingfish, asiatisches Gemüse, Zitronengras-Schaum
- Polipo arrostito, caponata, riso venere, guazzetto di pomodoro** 46
Gebratener Oktopus, Caponata, Venusreis, Tomaten-Guazzetto

Vegetariano

- Tofu affumicato, zuppetta di agrumi e verdure di stagione** 36
Geräucherter Tofu, Zitrusfrüchte-Suppe und saisonales Gemüse

Carne

- Lombata di vitello nostrano, salsa alle spugnole, spinacino all'italiana** 49
Tessiner Kalbssteak, Morchel-Sauce, Baby-Spinat nach italienischer Art
- Spalla di capretto nostrano al profumo di menta, jus al Merlot ticinese** 46
Ziegenschulter mit Pfefferminz parfümiert, Jus aus Tessiner Merlot
- Duo di piccione, salsa al marsala, polenta corvina Terreni alla Maggia, scalogno confit** 59
Duo der Taube, Marsala-Sauce, Terreni alla Maggia Corvina Polenta, konfierte Schalotte

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
Käseauswahl "Luigi Guffanti"		
<i>Porto Tawny</i>	<i>4cl</i>	<i>10</i>

Dessert

Composizione di fragola e rabarbaro, gelato allo yogurt		17
Komposition von Erdbeeren und Rhabarber, Joghurt-Glace		
Mousse al cioccolato "Grand cru Felchlin" con cuore pralinato, gelato alla vaniglia		17
Schokoladenmousse "Grand cru Felchlin" mit Pralinen-Herz, Vanille-Glace		
Crostata di frutta scomposta		17
Zerlegte Fruchttorte		
Zabaione al Limoncello, gelato al lime e pistacchio		17
Zabaione mit Limoncello, Limetten-Pistazien-Glace		
Sorbetti e gelati fatti in casa	per pallina/ pro Kugel	4.50
Hausgemachte Sorbets und Glacen		
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 Sopraceneri. ”
Locarno, Armando Dadò Editore, 1984.**