

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 saumon "Swiss Alpine", avocat et thon avec guacamole et raifort "Swiss Alpine" salmon tartar, avocado and tuna with guacamole and horseradish	29
Jambon cru "Alpe Piora", duo de melon "Alpe Piora" raw ham, melon duo	28
Œuf croustillant, bébé épinards, mousse de parmesan Crispy egg, baby spinach, parmesan foam	25
Terrine et glace de foie gras, chutney de mangue, brioche Foie gras terrine and ice cream, mango chutney, brioche	33

Zuppe

Gazpacho parfumé à la menthe, tomates confites, burrata Mint-flavored gazpacho, tomato confit, burrata	18
--	-----------

Pasta e Risotto – comme plat principal / as main course + Fr. 7.-

Risotto Acquerello aux légumes du jardin, fondue de robiola de buffle Acquerello Risotto with garden vegetables, melted buffalo robiola	24
Ravioli de ricotta et épinards, tartare de veau tessinois avec noix, truffe noire Ravioli stuffed with ricotta and spinach, veal tartar with walnuts, black truffle	32
Gnocchetti de pommes de terre à la sauce amatriciana de mer Potato gnocchi with amatriciana sea sauce	28

Pesce

- Filet de dorade, pomme de terre violette et guazzetto de fruits de mer** 45
Sea bream fillet, purple potato and seafood guazzetto
- Lucioperca du Lac Majeur en deux consistances, poivrons et chips de polenta tessinois** 49
Lake Maggiore pikeperch in two consistencies, peppers and polenta chips from Ticino
- Calamars farcis, légumes d'été, yaourt** 43
Stuffed squid, summer vegetables, yoghurt

Vegetariano

- Falafel, carottes glacées à l'orange, glace de petits pois, tzatziki** 36
Falafel, orange-glazed carrots, peas ice cream, tzatziki

Carne

- Filet de bœuf tessinois, jus au vinaigre balsamique, légumes à la provençale** 50
Local beef fillet, balsamic vinegar jus, Provençal-style vegetables
- Côtelettes d'agneau, sauce au thym, caviar d'aubergine** 48
Lamb chops, thyme sauce, eggplant caviar
- Suprême de poulet des Terreni alla Maggia, sauce teriyaki, légumes asiatiques, mangue** 46
Chicken breast from Terreni alla Maggia, teriyaki sauce, Asian vegetables, mango

Provenienza carni

manzo	Ticino
prosciutto crudo	Ticino
pollo	Terreni alla Maggia, Ticino
vitello	Ticino
agnello	Irlanda
anatra (foie gras)	Ungheria

Provenienza pesci

salmone	Lostallo, Grigioni
tonno	Filippine
orata	Grecia
lucioperca	Lago Maggiore
calamaro	Oceano Atlantico
gamberone Bio	Vietnam
gambero rosso	Mazara Italia

Formaggi

Sélection de fromages "Luigi Guffanti"		19
Selection of "Luigi Guffanti" cheeses		
<i>Porto Tawny</i>	<i>4cl</i>	<i>10</i>

Dessert

Piña colada 2.0		17
Piña colada 2.0		
Cheesecake au siphon, cerises au sirop		17
Siphon cheese cake, cherries in syrup		
Bonet piémontais, fruits exotiques		17
Piedmontese bonet, exotic fruit		
Zabaione au Limoncello, glace citron vert et pistache		17
Zabaione with Limoncello, lime and pistachio ice cream		
Sorbets et glaces faits maison	par boule/ per scoop	4.50
Home made sorbets and ice creams		
Citron - fruit de la passion - mandarine - framboise		
Lemon - passion fruit - tangerine - raspberry		
Vanille - chocolat - mocca - citron vert et pistache - yaourt		
Vanilla - chocolate - mocca - lime and pistachio - yoghurt		

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.**