

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

Tartare di salmone "Swiss Alpine", avocado e tonno con guacamole e rafano	29
Tartar von "Swiss Alpine" Lachs, Avocado und Thunfisch mit Guacamole und Meerrettich	
Prosciutto crudo "Alpe Piora", duo di melone	28
Tessiner Rohschinken "Alpe Piora", duo der Melone	
Uovo croccante, spinacini, espuma di parmigiano	25
Knuspriges Ei, Baby Spinat, Parmesan Schaum	
Terrina e gelato di foie gras, chutney di mango, brioche	33
Foie Gras Terrine und Glace, Mango Chutney, Brioche	

Zuppe

Gazpacho al profumo di menta, pomodori confit, burrata	18
Gazpacho mit Pfefferminz parfümiert, kandierte Tomaten, Burrata	

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

Risotto Acquerello alle verdure dell'orto, fonduta robiola di bufala	24
Acquerello Risotto mit Gartengemüse, geschmolzener Büffel-Robiola-Käse	
Ravioli di magro, battuta di vitello nostrano e noci, tartufo nero	32
Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung, Tartar vom Tessiner Kalb mit Nüsse, schwarzer Trüffel	
Gnocchetti di patate all'amatriciana di mare	28
Kartoffel-Gnocchetti an Meeres Amatriciana Sauce	

Pesce

- Filetto di orata, patata viola e guazzetto di mare** 45
Dorade Filet, blaue Kartoffel und Meeres Sud
- Lucioperca del Lago Maggiore in due consistenze, peperoni e chips di polenta ticinese** 49
Zander vom Lago Maggiore in zwei Konsistenzen, Peperoni und Tessiner Polenta Chips
- Calamaro ripieno, spadellato di verdure estive, yogurt** 43
Gefüllter Tintenfisch, Sommergemüse, Joghurt

Vegetariano

- Falafel, carote glassate all'arancia, gelato ai piselli, tzaziki** 36
Falafel, mit Orangen glasierte Karotten, Erbsen Glace, Tsatsiki

Carne

- Filetto di manzo nostrano, jus all'aceto balsamico, verdure alla provenzale** 50
Tessiner Rindsfilet, Balsamico Jus, Gemüse nach Provenzalischer Art
- Costolette di agnello, salsa al timo, caviale di melanzane** 48
Lammkotelette, Thymian Sauce, Auberginen Kaviar
- Suprema di pollo dei Terreni alla Maggia, salsa teriyaki, verdure asiatiche, mango** 46
Terreni alla Maggia Pouletbrust, Teriyaki Sauce, asiatisches Gemüse, 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

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

Dessert

Piña colada 2.0		17
Piña colada 2.0		
Cheesecake al sifone, ciliegie sciroppate		17
Siphon Cheesecake, Kirschen in Sirup		
Bonet alla piemontese, frutta esotica		17
Piemontesischer Bonet, exotische Früchte		
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 - lampone		
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.**