

Mario Hüttenmoser con il suo team vi dà il benvenuto

Ristorante La Rinascente, una cucina innovativa, mediterranea con prodotti di qualità. Per noi hanno importanza : un uso responsabile ed appropriato della materia prima, la stagionalità e la provenienza del prodotto.

Restaurant La Rinascente pflegt eine frische, 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:	Mario Hüttenmoser
Responsabile ristorante:	Francesco Collecorvino
Sommelier ASSP:	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

Carpaccio de cerf mariné, champignons et baies rouges Marinated deer carpaccio, mushrooms and red berries	29
Œuf soufflé, crème de potiron et céleri-rave Egg soufflé, pumpkin and celeriac cream	25
Terrine de foie gras, figes, brioche Terrine of foie gras, figs, brioche	33
Poulpe poêlé, moules, chou-fleur et fruit de la passion Seared octopus, mussels, cauliflower and passion fruit	27

Zuppe

Soupe asiatique au lait de coco, pétoncles poêlés Asian soup with coconut milk, seared scallops	18
---	-----------

Pasta e Risotto – comme plat principale / as main dish + Fr. 7.-

Risotto Acquerello, poire, Castelmagno et vinaigre balsamique de Modène Risotto Acquerello, pear, Castelmagno and balsamic vinegar of Modena	24
Gnocchis de potiron, velouté de veau, luganighetta tessinoise et truffe noire Pumpkin gnocchi, veal cream, Ticino luganighetta and black truffle	32
Chitarrina de pâtes fraîches, sauce aux fruits de mer et son air Chitarrina of fresh pasta, seafood sauce and its foam	28

Pesce

Lotte recouverte de speck, feuilles de navet, sauce aux palourdes Monkfish covered with speck, turnip greens, clam sauce	48
Steak de morue noire, lentilles beluga, mayonnaise de soja aux herbes Black cod steak, beluga lentils, soy mayonnaise with herbs	49

Vegetariano

Tempeh, sauce teriyaki, légumes asiatiques et riz Tempeh, teriyaki sauce, Asian vegetables and rice	36
---	-----------

Carne

Steak de veau, sauce aux cèpes Loin of veal, porcini mushroom sauce	49
Duo de chevreuils, accompagnements d'automne Duo of venison, autumn side dishes	48
Suprême de pintade farci, sauce au Porto rouge Stuffed breast guinea fowl, red port sauce	46
Selle de chevreuil "La Rinascente" - min. 2 personnes Saddle of venison "La Rinascente" - min. 2 persons	p.p. 65

Provenienza carni

cervo	Austria
capriolo	Austria
faraona	Francia
vitello	Svizzera
luganighetta	Ticino
anatra (foie gras)	Francia

Provenienza pesci

Rana pescatrice	Atlantico del nord
polipo	Atlantico
cozze	Italia
capesante	Atlantico
frutti di mare	Italia
merluzzo black cod	Stati Uniti

Formaggi

Sélection de fromages "Luigi Guffanti"		19
Cheese Assortment "Luigi Guffanti"		
<i>Porto Tawny</i>	<i>4cl</i>	<i>10</i>

Dessert

Moelleux au chocolat chaud, sorbet passion, kumquat confit		17
Hot chocolate cake, passion fruit sorbet, confit kumquat		
La forêt noire revisitée, sorbet cerise		17
Revisited black forest cake, cherry sorbet		
Crème brûlée au marron glacé, baies, sorbet cassis		17
Crème brûlée with marron glacé, berries, black currant sorbet		
Sabayon avec Nocino, glace à la farina bona		17
Zabaione with Nocino, farina bona ice cream		
Sorbets et glaces fait maison	boule/scoop	4
Homemade sorbet and ice cream		
Limone - frutto della passione - mandarino - lampone		
Vaniglia - cioccolato - mocca - lime e pistacchio - yogurt		

Un pò 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.

Armando Dadò editore