

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

Carpaccio de mangue, tartare de loup de mer, coquille Saint-Jacques poêlé	29
Mango carpaccio, sea bass tartar, seared scallop	
Terrine de foie gras, chutney de poire, brioche	33
Terrine of foie gras, pear chutney, brioche	
Lapin confit, légumes aigre-doux, champignons et framboises	27
Rabbit confit, sweet and sour vegetables, mushrooms and raspberry	
Œuf cuit à basse température, blettes à carde et fondue au parmesan	25
Egg cooked at low temperature, chard and Parmesan fondue	

Zuppe

Crème de potiron, gingembre, magret de canard fumé	18
Pumpkin cream soup, ginger, smoked duck breast	

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

Risotto Acquerello, radicchio rouge, bleu de chèvre tessinois et pesto de noix de pécan	24
Acquerello risotto, red radicchio, goat milk blue cheese and pecan pesto	
Risotto aux fruits de mer	28
Seafood risotto	
Ravioli del plin, sauce de rôti et noisettes croquantes	26
Ravioli del plin, roast sauce and crispy hazelnuts	
Paccheri, tomate, aubergine, pistache et crème de burrata	24
Paccheri, tomato, eggplant, pistachio and burrata cream	

Pesce

- Pieuvre rôtie, caponata, mousse de pommes de terre fumées** 46
Roasted octopus, caponata, smoked potato foam
- Filet de maquereau à la méditerranéen, eau de mozzarella** 47
Mackerel fillet Mediterranean style, water of mozzarella cheese

Vegetariano

- Roulade de savoie, pommes de terre douces, choux blanc et noir** 36
Savoy cabbage roulade, sweet potatoes, white and black cabbage

Carne

- Filet de bœuf "Rossini"** 53
Fillet of beef "Rossini"
- Joue de veau braisée au merlot, polenta corvina du Tessin** 47
Veal cheek braised in merlot, polenta corvina from Ticino
- Suprême de pintade farci, endive belge et sauce Marsala** 46
Supreme of stuffed guinea fowl, Belgian endive and Marsala sauce

Origine de la viande

bœuf	Suisse
veau	Suisse
lapin	Suisse
pintade	France
canard	France
foie gras de canard	France

Origine du poisson

maquereau	Pays bas
loup de mer	Grèce
pieuvre	Océan Atlantique
coquille Saint-Jacques	Océan Pacifique
fruits de mer	Italie

Formaggi

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

Dessert

Gâteau au chocolat chaud, sorbet au fruit de la passion, confit de kumquat		17
Hot chocolate cake, passion fruit sorbet, kumquat confit		
Gratin de baies, sorbet aux framboises		17
Berries gratin, raspberry sorbet		
Mousse au chocolat "grand cru Felchlin", poire, sorbet Williams		17
Chocolate mousse 'grand cru felchlin', pear, Williams sorbet		
Zabaione au Nocino, panettone artisanal "Marnin"		17
Zabaione with Nocino, "Marnin" artisan panettone		
Sorbets et glaces faits maison	par boule/ per scoop	4.50
Homemade sorbets and ice creams		
Citron - fruit de la passion - mandarine - poire williams		
Vanille - chocolat - moka - farina bóna		

Tutti i prezzi in CHF IVA 7,7% inclusa /Alle Preise in CHF inklusive 7,7% MWST

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.**