

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	Mario Hüttenmoser
Responsabile ristorante	Damiano Arcolin
Sommelière 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.

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

<b>Tartare di vitello e noci al profumo di rosmarino, asparagi e tuorlo marinato</b>	<b>28</b>
Kalbfleisch Tartar mit Nüsse parfümiert mit Rosmarin, Spargeln und mariniertes Eigelb	
<b>Foie gras in due consistenze , Chutney mango e zenzero</b>	<b>33</b>
Entenleber in zwei Konsistenzen, Chutney von Mango und Ingwer	
<b>Uovo cotto a bassa temperatura , spinacini e fonduta di parmigiano</b>	<b>25</b>
Bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, Baby Spinat, geschmolzener Parmesan	
<b>Polpo scottato, cozze, cavolfiore e frutto della passione</b>	<b>27</b>
Gebratener Oktopus, Muscheln, Blumenkohl und Passionsfrucht	

## Zuppe

<b>Minestra di ceci , riduzione di bisque e gambero Bio scottato</b>	<b>17</b>
Kichererbsen Suppe, Bisque Reduktion und gebratene BIO Garnele	

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

<b>Risotto Acquerello, pera, castelmagno, riduzione di balsamico</b>	<b>24</b>
Acquerello Risotto, Birne, Castelmagno, Balsamico Reduktion	
<b>Ravioli di carne "La Rinascente", jus di brasato, crumble di amaretti</b>	<b>26</b>
Ravioli mit Fleischfüllung "La Rinascente", Rindsjus, Amaretti Crumble	
<b>Tagliolini fatti in casa , pesto , vongole e pomodorino confit</b>	<b>25</b>
Hausgemachte Tagliolini, Pesto, Miesmuscheln und konfierte Kirschtomaten	

## Pesce

- Trancio di ricciola, piselli e maionese di ostriche** 49  
Kingfish, Erbsen und Austernmayonnaise
- Tagliata di tonno allo sesamo, salsa e verdure asiatiche** 48  
Thunfisch Streifen mit Sesam, asiatisches Gemüse und - Sauce

## Vegetariano

- Tofu affumicato, salsa al green curry, verdure e riso basmati** 36  
Geräucherter Tofu, Green Curry Sauce, Gemüse und Basmati Reis

## Carne

- Filetto di manzo nostrano, salsa al whisky di Ascona** 52  
Tessiner Rindsfilet, Sauce mit Whisky von Ascona
- Costolette di agnello, Topinambur, carciofi e salsa timo al limone** 48  
Lammskotelette, Topinambur, Artischocken, Zitronenthymian Sauce
- Suprema di faraona farcita, radicchio brasato, salsa al marsala** 46  
Gefüllte Perlhuhnbrust, geschmorter Radicchio, Marsala Sauce

### Provenienza carni

manzo	Ticino
vitello	Svizzera
agnello	Irlanda
foie gras anatra	Francia
faraona	Francia

### Provenienza pesci

gambero BIO	Vietnam
tonno	Filippine
ricciola	Danimarca
polipo	Oceano Atlantico

## Formaggi

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

## Dessert

<b>Tortino al cioccolato caldo, sorbetto al frutto della passione, kumquat confit</b>		<b>17</b>
Warmes Schokoladenküchlein , Passionsfruchtsorbet, kandierte Kumquat		
<b>Tiramiù moderno</b>		<b>17</b>
Modernes Tiramisu		
<b>Arancia marinata, panna cotta agli agrumi, espuma al lime</b>		<b>17</b>
Marinierte Orange, Zitrusfrüchte Panna cotta, Limetten Schaum		
<b>Zabaione al Marsala, gelato alla farina bóna</b>		<b>17</b>
Zabaione al Marsala, Farina Bóna Glace		
<b>Sorbetti e gelati fatti in casa</b>	per pallina/pro Kugel	<b>4.50</b>
Hausgemachte Sorbet und Glace		
Limone - frutto della passione - mandarino		
Vaniglia - cioccolato - farina bóna - moka		

### **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.**