

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.

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 bœuf, légumes, mousse de parmesan	29
Beef tartar, small vegetables, parmesan foam	
Œuf croustillant, crème de chou-fleur	26
Crispy egg, cauliflower cream	
Terrine de foie gras, chutney de mango et gingembre	33
Terrine of foie gras, mango and ginger chutney	
Parmigiana aux aubergines, eau de mozzarella, pesto de basilic	27
Eggplant parmigiana, mozzarella water, basil pesto	

Zuppe

Soupe asiatique, tempura de crevettes géantes	18
Asian soup, prawns tempura	

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

Risotto Acquerello à l'ail sauvage, fromage frais de chèvre, piment	24
Acquerello risotto with wild garlic, goat cream cheese, chili	
Risotto Acquerello à la milanaise, ossobuco décomposé, sauce gremolata	26
Acquerello risotto Milanese style, decomposed ossobuco, gremolata sauce	
Spaghetti alla chitarra à l'amatriciana de mer	25
Spaghetti alla chitarra with seafood amatriciana	
Raviolo "Scarpinöcc" au fromage castelmagno, ragoût blanc de lapin, shiitake	27
Raviolo 'Scarpinöcc' with Castelmagno cheese, rabbit ragout, shiitake	

Pesce

- Tranche de loup de mer sauvage, caponatina, bouillon de fruits de mer** 51
Wild sea bass slice, caponatina, seafood broth
- Sandre du Lac Majeur, fenouil et réduction d'orange** 49
Pikeperch, fennel and orange juice reduction

Vegetariano

- Strudel de légumes asiatiques, purée de pommes de terre douces** 36
Asian vegetable strudel, sweet potato smash

Carne

- Duo de veau, purée de céleri et amandes** 52
Duo of veal, celery and almonds smash
- Epaule de chevreau cuite à basse température, sauce aux herbes de montagne** 48
Shoulder of goat kid cooked at low temperature, mountain herbs sauce
- Magret de canard, sauce aux cerises, polenta tessinoise** 48
Duck breast, cherry sauce, polenta of Ticino

Provenienza carni

manzo	Svizzera
vitello	Svizzera
foie gras anatra	Francia
capretto	Ticino
anatra	Francia

Provenienza pesci

gamberi	Vietnam
branzino	Francia
lucioperca	Lago Maggiore
gambero rosso	Mazara (Italia)
cozze	Italia
vongole	Italia

Formaggi

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

Dessert

Petit gâteau aux fraises et son sorbet		17
Strawberry tartlet with its sorbet		
Bonet piémontais, mousse à la vanille, fruits de la passion		17
Piedmontese bonet, vanilla mousse, passion fruit		
Gâteaux aux fruits décomposés		17
Decomposed fruit cake		
Zabaione au Grand Marnier, glace à la vanille		17
Zabaglione with Grand Marnier, vanilla ice cream		
Sorbets et glaces faits maison	par boule/per scoop	4.50
Homemade sorbets and ice cream		
citron - fruit de la passion - mandarine		
vanille - chocolat - 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 Sopracceneri. ”
Locarno, Armando Dadò Editore, 1984.**