

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

Tartare di manzo, piccola giardiniera di verdure, spuma di parmigiano	29
Rindstartar, eingelegtes Gemüse, Parmesanschaum	
Uovo croccante, crema di cavolfiore	26
Knuspriges Ei, Blumenkohlcreme	
Terrina di foie gras , chutney di mango e zenzero	33
Entenleberterrinen, Mango-Ingwer-Chutney	
Melanzane alla parmigiana, acqua di mozzarella, pesto di basilico	27
Parmigiana von Auberginen, Mozzarella-Wasser, Basilikum-Pesto	

Zuppe

Zuppetta asiatica, tempura di gamberi	18
Asiatische Suppe, Garnelen-Tempura	

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

Risotto Acquerello all'aglio orsino, büscion di capra, peperoncino	24
Acquerello Risotto mit Bärlauch, Ziegenfrischkäse, Chilischote	
Risotto Acquerello alla milanese, ossobuco battuto al coltello, salsa gremolata	26
Acquerello Risotto nach Mailänder Art, zerlegtes Ossobuco, Gremolata-Sauce	
Spaghetti alla chitarra all'amatriciana di mare	25
Spaghetti alla chitarra mit Meeresfrüchten Amatriciana	
Raviolo "Scarpinöcc" al castelmagno, ragù bianco di coniglio, shiitake	27
"Scarpinöcc"-Ravioli mit Castelmagno-Käse, Kaninchenragout, Shiitake	

Pesce

- Trancio di branzino selvatico, caponatina, guazzetto di mare** 51
Stück vom wilden Wolfsbarsch, Caponatina, Meeresfrüchte-Brühe
- Lucioperca del Lago Maggiore, finocchi e riduzione di arancia** 49
Zander aus dem Lago Maggiore, Fenchel und Orangen-Reduktion

Vegetariano

- Strudel di verdure asiatiche, purea di patate dolci** 36
Asiatischer Gemüsestrudel, Süsskartoffelpüree

Carne

- Duo di vitello, passatina di sedano e mandorle** 52
Kalbsduo, Sellerie- und Mandelpüree
- Spalla di capretto cotta a bassa temperatura, salsa alle erbe di montagna** 48
Bei niedriger Temperatur gegarte Gitzischulter, Sauce mit Bergkräutern
- Petto di anatra, salsa alle ciliegie, polenta ticinese** 48
Entenbrust, Kirschensauce, Tessiner Polenta

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

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

Dessert

Tortino alle fragole con il suo sorbetto		17
Erdbeertörtchen mit seinem Sorbet		
Bonet piemontese, spuma alla vaniglia, frutto della passione		17
Piemonteser Bonet, Vanillemousse, Passionsfrucht		
Crostata di frutta scomposta		17
Zerlegter Früchtekuchen		
Zabaione al Grand Marnier, gelato alla vaniglia		17
Zabaione mit Grand Marnier, Vanille-Glace		
Sorbetti e gelati fatti in casa	per pallina/pro Kugel	4.50
Hausgemachte Sorbet und Glace		
Limone - frutto della passione - mandarino		
Vaniglia - cioccolato - farina bóna - mocca		

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.**