

La Baia

ristorante & lounge

Notre philosophie consiste à mettre en valeur des produits de saison avec une réinterprétation innovante de la tradition tessinoise. Chaque plat est un hommage à la richesse de notre territoire et offre une expérience gastronomique unique.

Menu de dégustation

Nous sommes heureux de vous accompagner dans un voyage gastronomique surprise, conçu pour valoriser les richesses gastronomiques du terroir. Tout en restant fidèle à nos traditions, nous vous guidons dans la découverte de notre philosophie fondée sur la créativité, l'innovation et la passion.

Menu “*a mano libera*”

Menu de 5 plats

CHF 87.00

À prendre en compte pour l'ensemble de la table.

Le menu peut être adapté, en respect de la saisonnalité des produits et en fonction des disponibilités du marché.

* * *

Pour des informations sur les allergènes ou d'éventuelles intolérances alimentaires, veuillez vous adresser à notre personnel de service

Origine de la viande :	Viande bovine	Suisse Amérique du Sud
	Veau	Suisse
	Porc	Suisse
Provenance du poisson :	Crevettes	Italie
	Truite saumonée	Suisse Italie
	Bar	Espagne Grèce
	Sepia	Maroc
	Perche	Italie Estonie
	Cabillaud	Islande Norvège

✓ La nostra caprese 21.00

Mozzarella di Bufala DOP, variazioni di pomodori ed estratto al basilico

Mozzarella di Bufala DOP, Tomatenvariationen und Basilikumextrakt

Mozzarella di Bufala DOP, variations de tomates et extrait de basilic

Mozzarella di Bufala DOP, mixed tomato and basil extract

Vitello tonnato 33.00

Sottofesa di vitello tonnato cotta al sale, salsa tonnata e patate arrosto

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Bratkartoffeln

Viande de veau avec sauce au thon et pommes de terre rôties

Salted veal underbelly, tuna sauce and roast potatoes

Paccheri trafilati al bronzo 23.00

con bolognese di luganighetta, cacio, pepe e polvere di sedano

Paccheri mit Bolognese aus Luganighetta, Cacio Käse, Pfeffer und Selleriepulver

Paccheri à la bolognaise de luganighetta, au cacio, au poivre et pulvère de céleri

Paccheri with luganighetta bolognese, cacio cheese, pepper and celery powder

Granfritto di lago 42.00

Pesce di lago in panatura croccante di polenta nostrana,

verdurine in pastella e maionese al rafano

Frittierter Seefisch in einer knusprigen Panade aus lokaler Polenta, knackigem Gemüse und Meerrettich-Mayonnaise

Poisson de lac frit dans une panure à base de polenta locale, légumes croustillants et mayonnaise au raifort

Deep-fried sea fish in a crispy coating of local polenta, crunchy vegetables and Horseradish mayonnaise

Pour commencer

Truite saumonée marinée 28.00
Salade liquide, céleri croquant au vinaigre de framboise et framboise glacée

Carpaccio de crevettes rouges, tomate jaune, pastèque, büscion local et concombre confit 32.00

Tartare de veau suisse, variation de noisette, foie gras et scarole 29.00

Œufs à 63°C 23.00
avec fondue d'alpage Piora, joue de porc tessinois et crumble de farina bona

 Tofu "stonnato" 25.00

Eau, farine, pommes de terre, riz

 Risotto façon pizza margherita 26.00


 Gnocchis aux épinards, chou-fleur, fruits secs et soja 23.00

Tortelli de perche, fèves, beurre blanc et œufs de lac 25.00


Calamarata tirée au bronze, seiches, petits pois et citron 24.00

Tagliatelle fraîches au safran, osso buco et sauce gremolata 25.00

De l'eau ou de la terre

Morue à la méditerranéenne	41.00
Pavé de bar rôti, moules, céleri-rave et aneth	43.00
Côte de veau rosée avec morilles, courgettes et mille-feuille de pommes de terre de montagne	49.00
Filet de bœuf suisse, sauce bordelaise, carotte et polenta Terreni alla Maggia	52.00
 Médaillon de haricots rouges, légumes du jardin et jus végétal	34.00

Pour finir en douceur

3 chocolats	13.00
Mousse au chocolat au lait, ganache au chocolat noir 70%, éponge au cacao, sauce au chocolat blanc	
Moelleux aux pommes, yaourt et griottes	12.00
Espressione	14.00
Crèmeux au mascarpone, biscuit à la vanille et café moka	
 Brownies aux noix, fruits des bois, glace à la crème végétale et caramel salé	13.00
Sélection de fromages	22.00
avec confitures de saison faites maison et miel local	