

La Baia

ristorante & lounge

La nostra filosofia si ispira alla valorizzazione di prodotti stagionali con una reinterpretazione innovativa della tradizione ticinese.

Ogni piatto è un omaggio alla ricchezza del nostro territorio e offre un'esperienza gastronomica unica.

Percorso di degustazione

Siamo lieti di accompagnarvi in un viaggio gastronomico a sorpresa, volto a valorizzare le eccellenze del territorio e oltre. Restando saldamente ancorati alla tradizione, vi guidiamo alla scoperta della nostra filosofia fondata su creatività, innovazione e passione.

Menu “*a mano libera*”

5 portate

CHF 87.00

Il menu va considerato per l'intero tavolo.

La proposta può essere soggetta a delle variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e delle disponibilità di mercato.

* * *

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari, vi preghiamo cortesemente di rivolgervi al nostro staff di servizio.

Provenienza carne:	Manzo	Svizzera
	Vitello	Svizzera
	Maiale	Svizzera

Provenienza pesce:	Gamberi	Italia
	Trota salmonata	Svizzera Italia
	Branzino	Spagna Grecia
	Seppia	Marocco
	Persico	Italia Estonia
	Merluzzo	Islanda Norvegia

✓ 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

Frittiertes 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

Per cominciare

Trota salmonata marinata 28.00
con insalata liquida, sedano croccante all'aceto di lampone e lampone ghiacciato

Crudo di gambero rosso, pomodoro giallo, anguria, büscion locale e cetriolo candito 32.00


Battuta di vitello svizzero, variazione di nocciola, foie gras e scarola 29.00

Uova 63 gradi 23.00
con fonduta di alpe Piora, guanciale ticinese e farina bona

 Tofu stonnato 25.00

Acqua, farina, patate, riso

 Risotto come una pizza margherita 26.00


 Gnocchetti agli spinaci, cavolfiore, frutta secca e soja 23.00

Tortello di pesce persico, fave, burre blanc e uova di lago 25.00


Calamarata trafilata al bronzo, seppie, piselli e limone 24.00

Tagliatella di pasta fresca allo zafferano, ossobuco e salsa gremolada 25.00

D'acqua o di Terra

Baccalà alla mediterranea	41.00
Pavé di branzino arrosto, cozze, sedano rapa e aneto	43.00
Lombata di vitello al giusto rosa, spugnole, zucchina e millefoglie di patata di montagna	49.00
Filetto di manzo svizzero, salsa bordolese, carota e polenta "Terreni alla Maggia"	52.00
 Medaglione di fagioli rossi, verdure dell'orto e jus vegetale	34.00

Per finire in dolcezza

3 cioccolati	13.00
Mousse di cioccolato al latte, ganache al cioccolato fondente 70%, spugna al cacao, salsa al cioccolato bianco	
Tenerina di mele, yogurt e amarene	12.00
Espressione	14.00
Cremoso al mascarpone, savoiardo alla vaniglia e caffè dalla moka	
 Brownies alle noci, frutti di bosco, gelato alla panna vegetale e caramello salato	13.00
Selezione di formaggi, con marmellate di stagione fatte da noi e miele nostrano	22.00