

THE RESTAURANT

la cucina di the restaurant inizia con la cura nella scelta delle materie prime, con particolare attenzione alla stagionalità ed ai prodotti. tipici del canton ticino; assolutamente da assaggiare i risotti e la carne cotta alla griglia jospers, che favorisce un'ottima cottura delle carni, esaltandone il sapore.

gli amanti di sushi e sashimi potranno scoprire le proposte del nostro sushi master chef: i delicati sapori tradizionali e, per i più avventurosi, i sorprendenti accostamenti fusion.


ANTIPASTI


VERDE

piccola insalatina verde in foglie con salsa della casa
9

MISTA

insalata mista con salsa della casa
16

UOVO OCCHIO DI BUE AL TARTUFO 
2g di tartufo bianco e spinaci al burro
35

TARTUFO BIANCO 
1g
secondo mercato

BURRATA

mousse di burrata, succo di pomodoro e basilico
16

CROCCHETTE DI CECI


latte di cavolfiore, cipolla arrostita
18

POLPO SCOTTATO E PISELLI


cotto a bassa temperatura, bufala affumicata, cipolla rossa agrodolce
24


PROSCIUTTO CRUDO D'ALPE PIORA


gnocco fritto, soncino e stracchino morbido
28

CARPACCIO DI CERVO 
rafano, erba cipollina, spuma di gorgonzola di capra
32

PRIMI PIATTI


TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO 
2g di tartufo bianco
35

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO BIANCO 
2g di tartufo bianco
35

MALTAGLIATI FATTI IN CASA ALLA FARINA DI CASTAGNE 
crema ai funghi porcini, burro, salvia e blenio rapé
24

CHITTARINE AL NERO DI SEPPIA


aglio, olio, peperoncino, vongole veraci e bottarga di muggine
32

CHICCHE DI RICOTTA 
zucca gialla, salametto di cervo e gorgonzola
22

RISOTTO CARNAROLI

carpaccio di gamberi, bisque di crostacei e timo limone
29

PESCE

RANA PESCATRICE 
cotta a bassa temperatura, porcini, zafferano e salicornia
48

TONNO ROSSO IN CROSTA DI OLIVE NERE
crema di patate, spinaci e chips di pastinaca
54

BRANZINO IN CROSTA DI SALE intero da 1kg
servito con verdure grigliate al forno jospers e patate
48 a persona, da 2 persone

PESCATO DEL GIORNO

contorni stagionali
secondo mercato, da 2 persone


ORATA intera da 600g

servita con verdure grigliate al forno jospers e patate
46

CARNE


GRIGLIA JOSPERS


fonde in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia

MEDAGLIONE DI CAPRIOLO austriaco 
castagne caramellate, zucca e cioccolato fondente, servito con spätzli
52

HAMBURGER DI MANZO, svizzera, 220g

pomodori, rucola, mozzarella affumicata e chips di prosciutto crudo
patate fritte con maionese al pepe
38

HAMBURGER GOURMET DI MANZO, svizzera, 220g 
tartufo bianco, crema di funghi, spinaci, pancetta croccante,
toma val di blenio, uovo occhio di bue
patate fritte con maionese al tartufo
58

GALLETTO, francia 
galletto disossato, funghi porcini confit, patate alla pancetta
36

FILETTO DI MANZO, irlandia, 180gr

servito con verdure grigliate al forno jospers e patate
58

RIB-EYE DI BLACK ANGUS, irlandia, 250g

servito con verdure grigliate al forno jospers e patate
69

ENTRECÔTE DI MANZO, irlandia, 250g

servito con verdure grigliate al forno jospers e patate
60

COSTATA DI MANZO, svizzera, 800g

servito con patate fritte, verdure e salsa bernese
65 a persona, da 2 persone

CHÂTEAUBRIAND, irlandia, 400g

servito con patate fritte, verdure e salsa bernese
68 a persona, da 2 persone

CONTORNI AGGIUNTIVI

spinaci all'olio extravergine d'oliva
verdura di stagione alla griglia
patate novelle arrosto
patatine fritte
5

SUSHI MARTEDÌ – SABATO

desideriamo presentarvi la nostra selezione di offerte giapponesi, e la nostra interpretazione moderna del sushi.

vi proponiamo gustosi rolls e set di sushi, che sono un'ottima scelta da condividere, oppure per mangiarli come antipasto o primo piatto.

se non trovate il vostro roll preferito, chiedete al servizio il quale è con piacere a vostra disposizione!

HOME RARE SEVEN

HASHIMORI SEVEN

selezione del nostro sushi master chef
35 per persona, da 2 persone

OMAKASE

4pz sashimi, 8pz rolls
30

SASHIMI (12pz)

salmone, tonno, ricciola
31

TEMPURA ROLLS

gambero e granchio softshell tempura rolls
45

SALMON DON

sashimi di salmone su riso sushi
30

HAMACHI

carpaccio di ricciola marinata alla barbabietola, maionese al wasabi
35

MAKIMONO

UNAGI-FOIE-GRAS ROLL (8pz)

anguilla, foie-gras, shiso
35

SURF & TURF (8pz)

granchio imperiale, filetto di manzo, crema piccante
32

DRAGON (8pz)

anguilla, granchio, sancho
31

EBI TEMPURA (6pz)

tempura di gambero black tiger
25

PHILADELPHIA TEMPURA ROLL (8pz)

salmone-philadelphia-roll pastellato in tempura con salsa ponzu
25

SPIDER (6pz)

granchio, shiso fresco, salsa ponzu californiana
26

SPICY TUNA (6pz)

18

PHILADELPHIA (8pz)


salmone, avocado, philadelphia
19

UNAGI MAKI (6pz)


anguilla, salsa kabayaki, sesamo
25

DOLCI FATTI IN CASA

MOUSSE ALLE CASTAGNE


nocciole, cioccolato fondente, gelato di zucca & amaretti
14

CHEESECAKE ALLE PERE


aceto balsamico e fiordilatte al pistacchio salato
14

TIRAMISÙ

classico alla veneziana
12

MINI DESSERT

offerta giornaliera dalla nostra pasticceria tra creme, mousse,...
6 a bicchierino

FRUTTA FRESCA

14

FRUTTI DI BOSCO

14

SORBETTI E GELATI

lampone, fragola, limone
caffè, pistacchio, nocciola, cioccolato, vaniglia, fior di latte
4 a pallina

FORMAGGIO

SELEZIONE DI FORMAGGI

piccolo (3pz) grande (6pz)
16 | 22

VINI NETTARI AL BICCHIERE

TORCOLATO 2012 37.5cl

maculan società agricola, breganze, italia
5cl | 8 ... 37.5cl | 48

MOSCATO D'ASTI DOCG MARTINI

martini & rossi, piemonte, italia
10cl | 8 ... 75cl | 48

XIMÉNEZ SPINOLA SHERRY 2011

bodegas ximénez-spinola, jerez de la frontera, andalusia, spagna
4cl | 14

SELEZIONE DI DIGESTIVI

ZACAPA XO

rum, solera gran reserva especial, guatemala, 40%
2cl | 12

A.E. DOR VIEILLE RESERVE

cognac, francia, 42%
2cl | 24

CALVADOS RÉSERVE DES SEIGNEURS 20Y

château de breuil, francia, 41%
2cl | 12