

A stylized number '7' logo composed of two overlapping shapes: a light gray shape on the left and a red shape on the right. The red shape is a thick, blocky '7' that overlaps the gray one.

**SEVEN**

• CONTEMPORANEO •  
ITALIANO

A S C O N A

# MENU DEGUSTAZIONE

uovo 64°C, nido di pasta kataifi, porcini trifolati e tartufo bianco  
64°C ei, kataifi nest, sautierte steinpilze und weisser trüffel  
64°C egg, nest of kataifi pasta, sautéed mushrooms and white truffle

-----

risotto carnaroli gran riserva con tartufo bianco  
risotto carnaroli gran riserva mit weissm trüffel  
risotto carnaroli gran riserva with white truffles

-----

entrecôte di cervo, bacon croccante e crema di tuberi  
hirsch-entrecôte mit knusprigem bacon und knollen-crème  
deer entrecôte with crisp bacon and cream of tuber

-----

pre-dessert

-----

la nostra pera – noci pecan, sorbetto al cioccolato 72%  
unsere birne – pekannüsse, schokoladensorbet 72%  
our pear – pecan, chocolate sherbet 72%

antipasto – risotto – secondo – pre-dessert - dessert: CHF 98  
antipasto – secondo – pre-dessert – dessert : CHF 88

# ANTIPASTI

▽	sapori dell'orto.....	17	
	aus dem garten		
	from the garden		
	accughe del mar cantabrico con burro salato e crostini.....	19	
	sardellen aus dem cantabrischen meer mit salzbutter und crostini		
	anchovies of the cantabrico sea with salt butter and crisp bread		
	ricciola marinata con guacaomole e cetriolo.....	29	
	marinierte bernsteinmakrele mit guacamole und gurke		
	marinated kingfish with guacamole and cucumber		
	tartar di manzo, crumble al parmigiano e burrata.....	32	
	rindstartar, parmigiano crumble und burrata		
	beef tartare with parmigiano cheese crumble and burrata		
▽	uovo 64°C, nido di pasta kataifi e porcini trifolati.....	28	con tartufo bianco..... 44
	sautierte steinpilze, kataifi pasta und 64°C ei		mit weissem trüffel
	sauteed porcini mushrooms, kataifi pasta and 64°C egg		con tartufo bianco

# PRIMI PIATTI

crema di patate e porri con zuccina .....16  
kartoffel-lauch crèmesuppe mit zucchini  
cream of potato and leek with leek and zucchini

tagliatelle nere con tartare di gambero rosso di mazara e pistacchio .....32  
schwarze tagliatelle mit tartar von der roten mazara krevette und pistazien  
black tagliatelle with red mazara prawn tartar and pistachio

cappellacci fatti in casa ai funghi porcini con fonduta di parmigiano .....34  
hausgemachte steinpilz-cappellacci mit parmigiano fondue  
homemade porcini mushroom cappellacci with parmigiano fondue

risotto carnaroli con barbabietola e gorgonzola .....24  
carnaroli risotto mit roter beete und gorgonzola  
risotto carnaroli with red beetroot and gorgonzola

spaghetti alla carbonara scomposta .....24  
spaghetti alla carbonara in 2 schritten  
spaghetti alla carbonara deconstructed


# PESCE

pesce del giorno con verdure stagionali.....secondo mercato  
fisch des tages mit saisonalem gemüse  
catch of the day with seasonal vegetables

filetto di branzino con vellutata di carciofi alla brace e cous cous siciliano.....42  
wolfsbarschfilet mit velouté von gerösteten artischocken und sizilianischem cous cous  
filet of sea bass with seared artichoke velouté and and sicilian cous cous

filetto di rana pescatrice con crema di crostacei allo zafferano.....42  
filet vom seeteufel mit krustentier-crème und safran  
filet of monkfish with cream of crustacean and saffron

# VEGETARIANO

 parmigiana di melanzane.....22  
auberginen parmigiana > italienischer tomaten-auberginen-auflauf mit mozzarella  
eggplant parmigiana > italian style baked aubergine parmigiana with mozzarella cheese

## CARNE

cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini.....46  
milanese kalbs kotelette mit rucola und kirschtomaten  
milan veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

suprema di faraona di erbetta polenta bramata e mais.....38  
brust und keule vom perlhuhn mit kräutern, bramata polenta und mais  
breast and leg of guinea fowl flavored with herbs, served with bramata polenta and sweet corn

tagliata di entrecôte di manzo wolowina, cipolotto grigliato e verdure.....48  
tagliata vom wolowina rinder entrecôte mit grillierten frühlingzwiebeln und gemüse  
wolowina beef tagliata entrecôte with grilled spring onions and vegetables

entrecôte di cervo, bacon corccante e crema di tuberj.....49  
hirsch-entrecôte mit knusprigem bacon und knollen-crème  
deer entrecôte with crisp bacon and cream of tuber

## CONTORNI

i nostri secondi piatti vengono serviti guarniti; contorni supplementari su richiesta.....5  
unsere hauptgerichte sind garniert; zusätzliche beilagen auf anfrage  
our main dishes are garnished; additional side dishes upon request

# DOLCI

la nostra pera – noci pecan, sorbetto al cioccolato 72% .....16

unsere birne – pekannüsse, schokoladensorbet 72%

our pear – pecan, chocolate sherbet 72%

>> ben ryé – passito di pantelleria – donnafugata 2015 5cl | 9

sfera al gianduia glassata con gelato allo yogurt e crumble al cioccolato .....15

nougat-kugel glassiert mit joghurt-eiscreme und schokoladen-crumble

gianduja sphere glazed with yogurt ice cream and chocolate crumble

>> vin santo – chianti classico – félsina 2003 5cl | 9

scelta di gelati e sorbetti fatti in casa .....a pallina 4

auswahl an hausgemachtem eis und sorbet

selection of homemade ice creams and sorbets

>> moscato d’asti – azienda Agricola paolo saracco 2015 10cl | 9

caffè gourmand, scelta di caffè con assaggio di dessert .....12

caffè gourmand, kaffeespezialität mit dessert-degustazione

caffè gourmand, coffee specialty with small dessert

>> grappa quattromani – grappa di merlot 2cl | 11

selezione di formaggi con confetture e miele .....18

käseauswahl mit marmeladen und honig

selection of cheese with jams and honey

>> vin santo – chianti classico – félsina 2003 5cl | 9

# INFORMAZIONI

## ORIGINI


pollame: svizzera / francia  
geflügel: schweiz / frankreich  
poultry: switzerland / france

vitello: italia / svizzera  
kalb: italien / schweiz  
veal: italy / switzerland

manzo: irlanda / scozia / polonia / svizzera  
rind: irland / schottland / schweiz  
beef: ireland / scotland / switzerland

agnello: / irlanda, nuova zelanda  
lamm: / irland, neuseeland  
lamb: / ireland, new zealand

maiale: germania / svizzera / spagna  
schwein: deutschland / schweiz / spanien  
pork: germany / switzerland / spain

 vegetariano  
vegetarisch  
vegetarian

Prezzi in CHF, iva inclusa  
Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.  
Prices in CHF, VAT included