

**Il team del Ristorante MoAn
vi accompagnerà in un percorso degustativo
“a mano libera”**

**Con i piedi ben saldi alla tradizione,
valorizzando al meglio le eccellenze locali e non,
vi porteremo a scoprire la nostra filosofia
incentrata su creatività, innovazione e tanta passione**

Percorso di 4 portate

minimo 2 persone

82.-


Percorso di 6 portate

minimo 2 persone

108.-

Per cominciare:

allergeni:

Scaloppe di foie gras spadellato, composta di clementine e noce moscata, cioccolato extra fondente e cerfoglio	26.-	8
Vitello al giusto rosa, carciofi, puntarelle, salsa tonnata	29.-	3/4/7/10
Ceviche di ricciola, spinaci, rapa bianca e farro soffiato	28.-	4/7
“ Calamaro alla carbonara”	28.-	3/4/5/10
Variazione d'asparagi, gelato al burro d'arachidi, uovo mimosa, anacardi 	24.-	3


 piatto vegetariano

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

Acqua, farina, patate e riso...

allergeni:

Risotto "acquerello" mantecato all'aglio orsino,
fonduta di formaggio d'alpe "Fumegna" 36 mesi
luganighetta locale (minimo 2 persone) 


28.- 7/9/12

Paccheri trafiletti al bronzo
con ragu' bianco di coniglio nostrano,
cime di rapa ed arancia

25.- 1/9/12

Tortelli ripieni di baccalà mantecato,
piselli e uova di salmerino

27.- 1/3/4/7

Linguine " Benedetto Cavalieri", cremoso di broccolo,
gambero rosso di Mazara del Vallo, burrata,
pindoli abbrustoliti e lime 

27.- 1/2/6/7/9

 possibilità di piatto vegetariano

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa

Di terra o di acqua.

allergeni:

Controfiletto di manzo prussiano, salsa alle spugnone, asparagi	48.-	6/7/9/12
Guancia di vitello in lenta cottura alla birra "Chivisin", crema di patate, polvere d'aglio orsino	47.-	7/9/12
Pancetta fondente di maialino ticinese, mele annurca, gratin di patate di montagna e porri	37.-	3/6/7/9/10
Rombo chiodato, salsa al merlot bianco ed erba cipollina, primizie di stagione	47.-	4/7/12
Trancio d'ombrina allo "scoglio"	38.-	1/2/3/4/14
Terrina di verdure, morbido di fagidi "azuki", latte di sedano rapa 	25.-	9

 piatto vegetariano

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

