

**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**

**La scelta del percorso degustativo
è da considerare per l'intero tavolo**

Percorso di 4 portate

87.-

Percorso di 6 portate

110.-

 **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.

Per cominciare:

allergeni:

Scaloppe di foie gras spadellato, cioccolato extra-fondente "Stella", variazione di melograno e pindoli tostatati	28.-	8
Caesar salad di faraona con guanciale locale, polenta e formaggio d'alpe "Pontino" 24 mesi	27.-	1/3/4/6/7/10
Roast-beef di cervo, sottobosco, yogurt ticinese ed erbe spontanee	31.-	6/7/9
Carpaccio di ricciola, gazpacho di zucca, cremoso di capra, sedano candito ed olio ai mirtilli rossi	30.-	4/6/7/9
Crudo di capasanta e gambero rosso di Mazara del Vallo, pastinaca, maionese di crostacei e levistico	32.-	2/3/10/11/14
Crostata di cavolo cappuccio in diverse consistenze 	22.-	1

Acqua, farina, patate e riso...

allergeni:

Risotto come un pizzocchero

Riso "Acquerello" mantecato alla crema di verza,
patate, crumble di grano saraceno,

gelato al "Casera" (minimo 2 persone)  24.- 1/7/9

Paccheri trafiletti al bronzo,

ragù di lepre, basilico,

more di rovo 26.- 1/9/12

Linguine integrali "Benedetto Cavalieri",

fagioli, cozze, prezzemolo e limone 28.- 1/14

Bottoni di pasta fresca

ripieni di funghi porcini, portulaca,

crema d'alpe "Cavargna" 36 mesi  28.- 1/3/7

 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:

Coda di manzo in lenta cottura, polenta dei "Terreni alla Maggia", cedro e finocchietto	36.-	7/9
Sella di caprido disossata (250 gr.) al giusto rosa ed i suoi contorni (solo su riservazione)	60.-	7/9/12
Controfiletto di cinghiale, lardo nostrano, ribes e zucca	42.-	7/9
Arrotolato di fagiano con luganiga ticinese e pane nero, jus al marsala e castagne	38.-	1/3/7/9
Polpo scottato, porro, ravanello in agro e nasturzio	39.-	14
Terrina di cavoli, salsa d'anacardi, pomodoro ed oliva disidratata	27.-	8

