



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 degustativo di 4 portate
87.-

Percorso degustativo di 6 portate
110.-

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e incorrelazione 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 trattamenti di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

Per cominciare

allergeni

1-3-4-6-7-10		Caesar Salad di faraona con guanciaie locale, polenta e formaggio d'Alpe "Pontino" 24 mesi	27.-
6-7-9		Roast-beef di manzo, sottobosco, yogurt ticinese ed erbe spontanee	31.-
4-6-7-9		Carpaccio di ricciola, gazpacho di zucca, cremoso di capra, sedano candito ed olio ai mirtili rossi	30.-
2-3-10-11-14		Crudo di capasanta e gambero rosso di Mazara del Vallo, pastinaca, maionese di crostacei e levistico	32.-
1	✓	Crostata di cavolo cappuccio in diverse consistenze	22.-

Acqua , farina , patate e riso

allergeni

1-7-9	✓	Risotto come un Pizzocchero Riso "Acquerello" mantecato alla crema di verza, patate, crumble di grano saraceno, gelato al "Casera"	24.-
			(minimo 2 persone)
1-9-12		Paccheri trafileti al bronzo, ragù di lepre, basilico, more di rovo	26.-
1-3-14		Tagliolini "30 tuorli" al limone, cime di rapa, vongole e bottarga	30.-
1-3-7		Bottoni di pasta fresca ripieni di coda di bue, cacio e pepe , broccolo	28.-

Di terra o di acqua..

allergeni

6-7-9	Filetto di Black Angus, jus al Merlot "La Gemma" Castelmagno ed indivie	52.-
1-3-7-9	Quaglia disossata con luganiga ticinese e pane nero, morbido di patate, vaniglia e cavolfiore	40.-
3-4-7	Salmone arrosto, salsa bernese allo zafferano, insalata di finocchi e agrumi	36.-
4-6-7-9	Filetto di rombo chiodato, tre consistenze di carciofo	42.-
8-9	 Indivia belga in due cotture, fagiolini cannellini stufati, salsa d'arachidi ed olio all'aneto	26.-

Per finire in bellezza...

Selezione di formaggi ,
a seconda del mercato,
miele di castagno,
composta di frutta 15.-

Formaggio Piora,
stagionatura 30 mesi (80 gr.)
miele ticinese e composta di frutta 12.-
Alpe Piora (Leventina)

...un po' di dolcezza.

Tiramisu' alle castagne 13.-

Stecco gelato di mousse al cioccolato,
variegato ai frutti di bosco,
gelato allo yogurt 13.-

Bottoni di pasta fresca,
ripieno di crema catalana,
kiwi, cachi ed olio al rosmarino 14.-

Semifreddo alla barbabietola,
mela cotogna, lime,
gelato alla cannella 11.-

Gelati
&
sorbetti