

L'équipe du restaurant MoAn  
vous accompagnera dans un voyage de dégustation  
"à main levée"

Avec les pieds bien ancrés dans la tradition,  
valorisant au mieux l'excellence locale et non locale,  
nous vous emmenons découvrir notre philosophie  
axée sur la créativité, l'innovation et beaucoup de passion.

*Le choix de l'itinéraire de dégustation  
est à considérer pour l'ensemble de la table*

Menu 4 plats  
87.-

Menu 6 plats  
110.-

Le menu peut subir des variations dans le respect de la saisonnalité des produits et selon la disponibilité du marché. Les préparations de certains de nos plats peuvent impliquer l'utilisation d'additifs alimentaires naturels conformément aux dispositions de la loi, le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif.

Tous les prix sont en francs suisses et TVA.

## ***Pour commencer ...***

Allergènes		
1-3-4-6-8	Salade César de pintade avec guanciale locale, polenta et fromage de l'Alpe "Pontino" de 24 mois	27.-
6-7-9	Roast-beef de boeuf, sous-bois, Yaourt tessinois et herbes sauvages	31.-
4-6-7-9	Carpaccio de sériole, gaspacho de potiron, fromage crémeux de chèvre, céleri confit et huile de canneberge	30.-
2-3-10-11-14	Carpaccio de coquilles Saint-Jacques , crevettes rouges de Mazara del Vallo, panais, mayonnaise de crustacés et livèche	32.-
1	✓ Tarte au chou rouge en diverses consistances	22.-

## ***Eau, farine, pommes de terre et riz ...***

1-7-9	✓ Risotto comme un Pizzocchero Riz "Acquerello" fouetté à la crème de chou, pommes de terre, crumble de sarrasin, glace au fromage 'Casera'. <small>(minimum 2 persone)</small>	24.-
1-9-12	Paccheri tréfilés au bronze, ragu de lièvre, basilic, mûres	26.-
1-14	Tagliolini "30 jaunes d'œuf" au citron, fanes de navet, palourdes et poutargue	30.-
1-3-7	✓ Boutons de pâtes fraîches farcis de queue de bœuf, pourpier, pecorino romain et poivre, broccolis	28.-

## **De la terre et de l'eau ...**

allergènes

6-7-9		Filet de Black Angus jus au Merlot "La Gemma", fromage Castelmagno et endives	52.-
1-3-7-9		Caille désossée avec luganiga tessinoise et pain noir, purée de pommes de terres, vanille et choufleur	40.-
3-4-7		Saumon rôti, sauce béarnaise au safran, salade de fenouil et agrumes	36.-
4-6-7-9		Filet de turbot clouté, trois consistances d'artichout	42.-
8-9	✓	Endives belges en deux cuissons, haricots cannellini cuits, sauce cacahuète et huile d'aneth	26.-

## Provenienze:

### Carne:

foie gras,	Francia
coniglio,	Italia
vitello,	Svizzera
manzo,	Polonia
maiale,	Svizzera

### Pesce:

salmerino,	Italia
calamaro,	Portogallo
ricciola,	Italia
rombo,	Portogallo
baccalà,	Islanda
gamberi,	Italia
triglia,	Italia
ombrina,	Grecia

### Verdura:

Fruttagruma sa,	Lugano
-----------------	--------

### Latticini:

Caseificio La Colombera,	Sant'Antonino
Caseificio Grom,	Bidogno

***Pour terminer en beauté ...***

Sélection de fromages d'alpage  
et autres selon le marché  
miel de châtaignier  
compote de fruits 15.-

Fromage d'alpage "Piora"  
assaisonné 30 mois ( 80 gr. )  
miel de châtaignier et compote de fruits 12.-  
Alpe Piora ( Leventina )

***... un peu de douceur***

Tiramisu aux châtaignes 13.-

Bâtonnet de crème glacée au chocolat  
panaché de baies des bois  
glace au yaourt 13.-

Boutons de pâtes fraîches  
fourrés à la crème catalane  
kiwi, kaki et huile de romarin 14.-

Parfait à la betterave  
coing, citron vert  
glace à la cannelle 11.-

Glaces  
&  
sorbets