



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			
8-10-12		Battuta di vitello svizzero, nocciola, maionese di fois gras e pastinaca	33.-
1-6-7-12		Roast-beef di manzo tonnato, puntarelle,, mostarda di pere e chips di formaggio d'alpe "Quarnei" 36 mesi	31.-
3-6-10-12		" Calamaro alla carbonara "	29.-
2-4-6-9-12-14		Insalata tiepida di pesci, molluschi e crostacei	30.-
	✓	Carciofo al carciofo, carota in carpione e olio al cerfoglio	24.-

## **Acqua , farina , patate e riso**

allergeni			
7	✓	Risotto mantecato agli asparagi gelato allo " Zincarlin " della Valle di Muggio crumble di prosciutto crudo " Piora "	26.-
			(minimo 2 persone)
1-3-7-9-12		Casoncelli della tradizione bergamasca, cacio e pepe, guancialetto ticinese abbrustolito	28.-
1-4-7		Spaghettoni tiepidi, variazione di salmerino nostrano, burro del caseificio San Gottardo	29.-
1-2-4-6-7-8-9-12		Mezzi paccheri al gamero rosso di Mazara del Vallo, pesto di pistacchio, burrata e lime	31.-

## ***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.***

Pane e cioccolato,  
gel di frutto della passione,  
gelato allo yogurt 13.-

Stecco gelato al tiramisu',  
gelato al caffè' 14.-

Bottoni di pasta fresca caramellati,  
ripieno di zabaione,  
kiwi in brodo di mandarino 15.-

Torta di patate,  
crema inglese alla vaniglia,  
gelato al pistacchio 13.-

Gelati  
&  
sorbetti