

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
97.- p.p.

Percorso di 6 portate
125.- p.p.



Abbinamento vini consigliato dal sommelier :

degustazione di quattro vini in abbinamento	47.-	p.p.
degustazione di quattro vini Premium in abbinamento	60.-	p.p.
degustazione di sei vini in abbinamento	57.-	p.p.
degustazione di sei vini in abbinamento Premium	80.-	p.p.






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 pr

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

Per cominciare ...

allergeni		
12-7	Battuta di asino, formaggio Mascarpin, 	32.-
2-4-6-12-14	Crudo di capesante e gambero rosso, mela verde, sedano, maionese di bisque e salicornia	37.-
3-4-5-6-10-12	Carpaccio tiepido di trota salmonata, mayo di rafano, wakame e melograno	29.-
7--8-12	 Crema di zucca Butternut, radicchio rosso tardivo brasato, Castelmagno e anacardi tostiti	27.-



-  Farina bóna : www.farinabona.ch
-  Mascarpin : Famiglia Cadurisch-Isola +41 81 824 34 84
-  Sbrinz d'alpage : www.fluonalp.ch
-  Prugne : www.posamenter.ch
-  Vegetariano / Vegano

*La nostra cucina è a disposizione per soddisfare
le Vostre preferenze alimentari.
Chiedete al personale di sala per piatti vegetariani e vegani
secondo la disponibilità del momento.*


Acqua , farina , patate e riso ...

allergeni

1-5-6-7-8-9-12 Rigatone trafilato al bronzo, ragù di camoscio, bietola,
pinoli tostati e formagella nostrana 31.-

5-6-7-9-12



Risotto mantecato alla barbabietola, olio erba cipollina,
crumble di nocciole e gelato allo sbrinz 

28.-

minimo 2 persone

1-3-4-5-6-7-9-12

Bottoni di baccalà mantecato,
burro del Gottardo affumicato, cavolo nero e uova di lago

32.-

di terra o di acqua ...

allergeni

5-6-7-8-9-12

Controfiletto di capriolo , funghi porcini,
cabis agrodolce e castagne

59.-

5-6-7-9-12

Guancialino di cinghiale fondente,
morbido di patate ratte al timo, cavolo cappuccio marinato

44.-

4-6-9-12-14

Lucioperca arrosto,
cuore di verze e brodetto speziato

41.-

Terrina di cavoli e patate
lenticchie in umido, essenza di rosmarino

36.-

Per finire in bellezza...

Selezione di formaggi , a seconda del mercato, miele di castagno, composta di frutta	21.-
---	------

...un po' di dolcezza.

Tiramisù alle castagne	15.-
------------------------	------

Biscotto di "Farina bóna"  cremoso al cioccolato bianco, prugne dello Giura 	15.-
---	------

Mele allo zafferano, crema mousseline, biscotto alla vaniglia e gelato alla cannella	14.-
---	------

Gelati & sorbetti	5.-
-------------------------	-----



Carne :

Asino,
Cinghiale,
Capriolo,
Camoscio

Sud America
Svizzera / Austria
Austria
Austria

Pesce :

Lucioperca
Trotta
Capesante,
Gamberi,
Baccalà

Italia / Svezia
Italia
fao 61 Atlantico nord occidentale
fao 37 Italia
fao 27 Portogallo

Frutta & Verdura :

Fruttagruma sa,

Svizzera - Lugano