

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** 60.- p.p.

degustazione di **sei vini in abbinamento** 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 prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

Per cominciare ...

Carpaccio di Manzo con pesto di rucola
spuma di parmigiano e salsa ponzu 29

Sashimi di Branzino, salsa ceviche
pesche e taccole 29



Panzanella 2.0 22

Lumache, feta, lardo
pane della Valle Maggia e scarola liquida 26



 Slow Food


 Vegano

*La nostra cucina è a disposizione per soddisfare
le Vostre preferenze alimentari.
In caso di Allergie o Intolleranze rivolgetevi cortesemente
al personale di sala.*

Primi Piatti

Bottoni ripieni d'Anatra jus agli agrumi, ciliegie e kefir	32
Risotto "Acquerello", gin Bisbino, pompelmo rosa trota salmonata affumicata in casa	29
Spaghettone "Benedetto Cavalieri" cacio e pepe fave e tartufo nero Umbro	27

Secondi Piatti

Polpo arrostito cozze, cavolfiore e frutto della passione	42
Petto di Faraona ripieno pastinaca, salsa ai frutti rossi e yogurt greco	45
Filetto di Manzo alla "Rossini"	56
 Bio Seitan Ticinese salsa di zucchine e verdure all'asiatica	39

Per finire in bellezza...

Selezione di formaggi 24.-
Miele Ticinese e composta di Frutta

Un po' di dolcezza

 Variazione di Farina Bona 15.-

Fragole e rabarbaro con gelato alla vaniglia 15.-

CBP 15.-
Carote, Barbabietola, Piselli

Gelati 5.-
&
sorbetti