

**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**

**Percorso di 4 portate**

minimo 2 persone

75.-


**Percorso di 6 portate**


minimo 2 persone

100.-

## Per cominciare:

allergeni:

Vitello ticinese della "Macelleria Gianocca" al giusto rosa in salsa tonnata, mimosa d'uova bio, cucunci	28.-	3/4/10/12
Scaloppe di foie gras spadellato, susine, ribes ghiacciato, cioccolato bianco "Chocolà" di Arbedo	29.-	
Carpaccio di ricciola marinata al pepe rosa e agrumi, gazpacho di melone al porto, cetriolo candito crème fraîche all'erba cipollina	29.-	4/7/12
Spaghetto di tonno, crema di mais, composta di peperone rosso, pistacchio tostato	27.-	4/8
"Cinque consistenze di zuccina" Crema, spugna, sfera agrodolce, polvere ed aria 	17.-	

 piatto vegetariano

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 di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

## Acqua, farina, patate e riso...

allergeni:

Casoncelli di faraona, burro noisette e salvia,  
guanciale ticinese disidratato,  
spinacino

23.- 1/3/7/9/12

Gnocchetti di patate allo zafferano, zucchine,  
gambero rosso di "Mazara del Vallo" e limone

25.- 1/2/3/9

Linguina pastificio "Benedetto Cavalieri",  
vongole in due consistenze e foglia d'oro

27.- 1/4

Penna rigata integrale bio mantecata ai piselli,  
polvere di pomodoro,  
aria di rafano



20.- 1

possibilità di piatto vegetariano

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 di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

## Di terra o di acqua.

allergeni:

“Tagliata rucola e grana”

Controfiletto di bisonne, fonduta di parmigiano reggiano,  
olio di rucola, pomodorino confit

46.- 7/9/12

Arrotolato di coniglio

e salsiccia nostrana,  
gratin di patate ratte al rosmarino,  
morbido di carota

37.- 3/6/7/9/12

Lucioperca mantecato,

lingotto di polenta “Terreni alla Maggia”,  
beurre blanc alle erbe d'alpeggio

38.- 4/7

Trancio d'ombria alla mugnaia,

spinaci grigliati, mandorla

38.- 4/8

Filetto di melanzana arrosto, doppio concentrato di pomodoro,

morbido di cavolfiore alla liquirizia,

pepe della valle Maggia



23.- 9

piatto vegetariano

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 di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

