

**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

80.-

Percorso di 6 portate

minimo 2 persone

105.-

Per cominciare:

allergeni:

Scaloppe di foie gras spadellato, composta di fichi d'india alla vaniglia, nocciole tostate, gruè di cioccolato extra-fondente	29.-	8
Battuta d'asinello della "Macelleria Gianocca", indivia belga marinata all'aceto di prugne, maionese di zucca moscata	28.-	
Salmerino leggermente marinato, salsa allo yogurt, cipolla rossa agrodolce, ortica	29.-	4/6/7/12
Polpo alla "Luciana" patè d'olive taggiasche, patata, rosmarino ed aria di violetta	28.-	4/7/9
Terrina di verdure, salsa di porri e funghi, pelle di pomodoro 	22.-	

 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:

Gnocchetti di farina di castagne, luganighetta di cinghiale nostrano, funghi porcini, fonduta d'Alpe Leontica stagionato 36 mesi	25.-	1/3/7
Tortelli di stracotto di caprido, cipollotto disidratato, salsa cacio e pepe	27.-	1/3/7/12
"Pasta con le sarde" Spaghettoni "Benedetto Cavalieri", fondo di sarde e finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e pane "atturratu"	24.-	1/3/4/8
Risotto "Acquerello" mantecato ai fagioli borlotti, gambero rosso di Mazara del Vallo, gel di limone bruciato, salsa di mandorla (minimo 2 persone)	26.-	2/6/7/9
Crema di zucca, olio dei suoi semi, farro soffiato, sablé alla cannella	20.-	1/7/12

 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:

Controfiletto di bisonte, salsa bordolese, porro confit, purea di topinambur affumicato	46.-	7/9/12
Guancia di vitello fondente alla birra "Chivisin", morbido di patate, cavolo nero	45.-	7/9/12
Lombata di cervo con lardo nostrano, ristretto d'amaro "Generoso" e ribes, spätzli, cavolo cappuccio all'aceto di lamponi	39.-	1/7/9/12
Pesce spada alla plancia, guazzetto mediterraneo, bietola e limone candito	35.-	4
Baccalà al vapore, salsa al "Merlot bianco Celine", arancia amara, verza	37.-	4/7/12
Carciofo al carciofo, cereali in umido, jus di verdure 	25.-	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.

