

# La Baia

ristorante & lounge

Notre philosophie repose sur la valorisation des produits saisonniers, en réinterprétant de manière innovante la tradition tessinoise. Chaque plat célèbre la richesse du territoire, offrant une expérience gastronomique unique.

*Our philosophy is based on the appreciation of seasonal products, innovatively reinterpreting Ticino's tradition. Each dish celebrates the richness of the territory, offering a unique gastronomic experience.*

# Parcours de dégustation | Tasting journey

Un voyage gastronomique surprise qui unit tradition et créativité.

*A surprising gastronomic journey that combines tradition and creativity.*

## Menu “a mano libera”

5 plats | 5 courses

CHF 87.00

Le menu doit être considéré pour l'ensemble de la table. La proposition peut être sujette à des variations, en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité sur le marché.

The menu is for the entire table. The offering may vary depending on the seasonality and market availability of products.

\* \* \* \*

Pour toute information concernant les allergènes ou les éventuelles intolérances alimentaires, veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

For information about allergens or possible food intolerances, please contact our service staff.

|              |            |                     |
|--------------|------------|---------------------|
| Meat Origin: | Beef       | Switzerland         |
|              | Foie Gras  | France              |
|              | Lamb       | New Zeland          |
|              | Pork       | Switzerland         |
| Fish Origin: | Red Shrimp | Mediterranean       |
|              | Sea Bass   | France              |
|              | Lobster    | FAO21               |
|              | Tuna       | Vietnam             |
|              | Zander     | Switzerland   Italy |


## Pour commencer | To start

**Carpaccio de bœuf mariné, yaourt tessinois, ail noir et artichauts en conserve** ½ 24.00 32.00  
Marinated beef carpaccio, Ticino yogurt, black garlic, and preserved artichokes

**Thon mi-cuit, carotte, wasabi, pomme verte et salicorne** 34.00  
Mi-cuit tuna, carrot, wasabi, green apple, and samphire

**Cocktail de crevettes 3.0** 35.00  
Shrimp cocktail 3.0

**Escalope de foie gras, variation de poire, chocolat noir extra et sel à la vanille** ½ 28.00 39.00  
Foie gras escalope, pear variation, extra dark chocolate, and vanilla salt

 **Panna cotta à la betterave rouge, légumes aigre-doux, sauce au lait de coco et oignon nouveau** 24.00  
Beetroot panna cotta, sweet and sour vegetables, coconut milk sauce, and spring onion

## Eau, farine, pommes de terre, riz | Water, flour, potatoes, rice

**Risotto crémeux aux asperges, Bleu du Tessin et jambon cru de Piora** 27.00  
Creamy asparagus risotto, Bleu del Ticino, and Piora cured ham

**Tagliatelles aux épinards, bar, safran et citron vert** ½ 21.00 29.00  
Spinach tagliatelle, sea bass, saffron, and lime

**Fagottelli à la carbonara, Courgettes, Sbrinz et guanciale croustillant** ½ 21.00 29.00  
Fagottelli alla carbonara, zucchini, Sbrinz, and crispy local guanciale

**Gnocchetti à la farine bona, homard, fromage de chèvre et persil** ½ 24.00 32.00  
Gnocchetti with farina bona, lobster, goat cheese, and parsley

 **Orecchiette aux pousses de navet, amande et citron** ½ 18.00 26.00  
Orecchiette with turnip greens, almond, and lemon


## D'eau ou de Terre | Of water or of Earth

**Sandre, beurre blanc au yuzu et asperges** 39.00  
Zander, yuzu beurre blanc, and asparagus


**Carré d'agneau à la camomille, morilles et marsala** 46.00  
Chamomile-crusted lamb loin, morels, and Marsala

**Pavé de bar à la méditerranéenne** 49.00  
Mediterranean-style sea bass pavé

**Beef fillet Bordelaise, fondant potato, and cardoncello mushroom** 52.00  
Beef fillet Bordelaise, fondant potato, and cardoncello mushroom

 **Effiloché Vegan, polenta Terreni alla Maggia et artichaut** 37.00  
Vegan shredded dish, Terreni alla Maggia polenta, and artichoke

## Pour finir en douceur | To finish with sweetness

 **Tarte Tatin aux pommes caramélisées, glace végétalienne à la vanille et caramel salé** 13.00  
Tarte Tatin with caramelized apples, vegan vanilla ice cream and salted caramel

**"Espressione"** 14.00  
**Crème de mascarpone, biscuit à la vanille et café moka**  
Mascarpone cream, vanilla biscuit and mocha coffee

**Tenerina au chocolat, grenade et glace aux noix** 15.00  
Chocolate Tenerina with pomegranate and walnut ice cream

**Sélection de fromages, avec confitures maison de saison et miel local** 22.00  
Cheese selection with homemade seasonal jams and local honey