

La Baia

ristorante & lounge

La nostra filosofia si basa sulla valorizzazione dei prodotti stagionali, reinterpretando in modo innovativo la tradizione ticinese. Ogni piatto celebra la ricchezza del territorio, offrendo un'esperienza gastronomica unica.

Unsere Philosophie basiert auf der Wertschätzung saisonaler Produkte mit einer innovativen Neuinterpretation der Tessiner Tradition. Jedes Gericht ist eine Hommage an den Reichtum unseres Territoriums und bietet ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis.

Percorso di degustazione | Degustationsmenü

Un viaggio gastronomico a sorpresa, che unisce tradizione e creatività.

Eine kulinarische Überraschungsreise, die Tradition und Kreativität vereint.

Menu “a mano libera”

5 portate | *Fünf Gänge*

CHF 87.00

Il menu va considerato per l'intero tavolo. La proposta può essere soggetta a delle variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e delle disponibilità di mercato.

Das Menü gilt für den gesamten Tisch. Die Auswahl kann je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte variieren.

* * *

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari, vi preghiamo cortesemente di rivolgervi al nostro staff di servizio.

Für Informationen zu Allergenen oder möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Provenienza carne:

Manzo	Svizzera
Foie Gras	Francia
Agnello	Nuova Zelanda
Maiale	Svizzera

Provenienza pesce:

Gambero rosso	Mediterraneo
Branzino	Francia
Astice	FAO21
Tonnno	Vietnam
Lucipoerca	Svizzera Italia


Per cominciare | Zum Anfangen

Carpaccio di manzo marinato, yogurt ticinese, aglio nero e carciofi in conserva ½ 23.00 **32.00**
Mariniertes Rinder-Carpaccio, Tessiner Joghurt, schwarzer Knoblauch und Artischocken

Tonno mi-cuit, carota, wasabi, mela verde e salicornia **34.00**
Thunfisch mi-cuit, Karotte, Wasabi, grüner Apfel und Salicornia.

Cocktail di gamberi 3.0 **35.00**
Garnelencocktail 3.0

Scaloppa di foie gras, variazione di pera, cioccolato extra fondente e sale alla vaniglia ½ 28.00 **39.00**
Foie-gras-Scaloppina, Birnenvariation, Zartbitterschokolade und Vanillesalz

 **Panna cotta alla barbabietola, verdure agrodolci, salsa al latte di cocco e cipollotto** **24.00**
Rote-Bete-Panna-Cotta, süß-saure Gemüse, Kokosmilchsauce und Frühlingszwiebel


Acqua, farina, patate, riso | Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis

Risotto mantecato agli asparagi, bleu del ticino e prosciutto crudo Piora **27.00**
Cremiges Spargelrisotto, Bleu del Ticino und Piora-Rohschinken

Tagliatelle di spinaci, branzino, zafferano e lime ½ 21.00 **29.00**
Spinat-Tagliatelle, Wolfsbarsch, Safran und Limette

Fagottelli alla carbonara, zucchine, Sbrinz e guanciaie nostrano croccante ½ 21.00 **29.00**
Fagottelli alla Carbonara, Zucchini, Sbrinz und knuspriger heimischer Guanciaie

Gnocchetto di farina bona, astice, caprino e prezzemolo ½ 24.00 **32.00**
Gnocchetto aus Farina Bona, Hummer, Ziegenkäse und Petersilie

 **Orecchiette alle cime di rapa, mandorla e limone** ½ 18.00 **26.00**
Orecchiette mit Stängelkohl, Mandeln und Zitrone


D'acqua o di Terra | Von Wasser oder von Erde

Lucioperca, beurre blanc allo yuzu e asparagi 39.00
Zander, Yuzu-Beurre-Blanc und Spargel


Lombata di agnello alla camomilla, spugnole e marsala 46.00
Lammrücken mit Kamille, Morcheln und Marsala

Pavé di branzino alla mediterranea 49.00
Wolfsbarsch-Pavé auf mediterrane Art

Filetto di manzo alla bordolese, patata fondente e fungo cardoncello 52.00
Rinderfilet Bordelaise, geschmolzene Kartoffel und Carboncello-Pilz

 **Sfilacciato vegano, polenta Terreni alla Maggia e carciofo** 37.00
Veganes Geschnetzeltes, Polenta Terreni alla Maggia und Artischocke.

Per finire in dolcezza | Um süß zu enden

 **Tarte Tatin con mela caramellata, gelato vegano alla vaniglia e caramello salato** 13.00
Tarte Tatin mit karamellisierten Äpfeln, veganem Vanilleeis und gesalzenem Karamell

Espressione
Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca 14.00
Mascarponecreme, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee

Tenerina al cioccolato, melograno e gelato alle noci 15.00
Schokoladen-Tenerina, Granatapfel und Walnusseis.

Selezione di formaggi 22.00
Käseauswahl, mit hausgemachten saisonalen Marmeladen und heimischem Honig