

altulipanobianco

RISTORANTE



A LA CARTE MENÙ

I miei sogni prendono forma nel tuo piatto:
un percorso d'ispirazione, competenza e qualità.

Chef Cesare Marazzi

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping initial 'C' followed by a smaller 'M' and a period.

ANTIPASTI

la Puolpa dell'Engadina di Mr.Hatecke
fragole – Asperum Midolini 15 anni – basilico fritto

Trockenfleisch – Erdbeeren – Balsamico-Essig (15-Jahre) – frittierte Basilikum
viande séchée – fraises – vinaigre balsamique (15 ans d'âge) – feuilles de basilic frites
dried meat – strawberries – balsamic vinegar (aged 15 years) – fried basil leaves

CHF 29.—

tartare di manzo Svizzero affumicata al faggio
capperi & cucunci di Salina – cipolla di Tropea caramellata – senape di Digione in grani
caciocavallo di bufala

geräuchertes Schweizer Rindertatar – Salina Kapern und Cucunci "Kapernfrucht" karamellisierte Tropea
Zwiebeln – Vollkorn-Senf Dijon – caciocavallo Büffelkäse

tartare di boeuf Suisse fumé au bois de hêtre – câpres et cucunci (les fruits de câpre)
oignons Tropea caramélisés – Dijon moutarde à grains entiers – caciocavallo fromage

beech smoked Swiss beef tartare – Salina capers & cucunci "caperberries"
caramelized Tropea onion – whole grain Dijon mustard – Caciocavallo Buttermilk cheese

3a-4a-10a

200 gr. CHF 42.—

100 gr. CHF 28.—

lievitato gourmet – escalivada – caprino
acciughe del Cantabrico

"Pizza Gourmet" – Katalanische Gemüse – Caprino Ziegenkäse
kantabrische Sardellen

"Pizza Gourmet" – légumes rôtis à la Catalane – caprino fromage de chèvre
anchois de Cantabrie

"Pizza Gourmet" – Catalan roasted vegetables – Caprino goatcheese
Cantabrian anchovies

1a-4a-5a-7a

CHF 24.—

ceviche di pesce persico del Trentino Alto Adige
perle di Yuzu – salicornia – mais

Barsch-Ceviche – Yuzu-Perlen – Meeresspargel – Mais
ceviche de perche – perles de Yuzu – haricots de mer – maïs
perch Ceviche – Yuzu flavour pearls – sea asparagus – corn

1a-4a

CHF 29.—

PRIMI

paccheri fatti in casa – pesto di basilico
aragosta – burrata di Andria – pepe della Valle Maggia

Hausgemachte Nudeln – Basilikum-Pesto – Hummer
Burrata «cremig Italienischer Frischkäse» – Valle Maggia Pfeffer

pâtes fraîches maison – pesto au basilic – homard – burrata «fromage frais Italien»
poivre noir Valle Maggia

fresh homemade pasta – basil-pesto – lobster – burrata «fresh Italian cowmilk cheese»
pepper from Valle Maggia

a-2a-3a-7a-8a

CHF 29.—

Acquerello – plancton – conchiglie – tentacoli

Risotto – Plankton – Muscheln – Kraken-Tentakel

risotto – plancton – coquillages – tentacules de poulpe

risotto – plankton – shells – octopus tentacles

1a-2a-4a-14a

CHF 32.—

tagliolino casereccio al limone e rosmarino del Golfo del Tigullio
ragu`di coniglio – olive taggiasche De Andreis dry – fiore di borragine

hausgemachte Zitronen-Rosmarin – Bandnudeln
Kaninchenragout trockene Taggiasca Oliven – Borretsch

pâtes fraîches maison au citron et romarin – ragoût de lapin
olives sèches – bourrache

homemade lemon-rosemary-pasta – rabbit ragu
dry Taggiasca Italian olives – borage "starflower"

1a-3a-9a

CHF 27.—

plin alla melanzana – pomodorino Seccagno di Michele
Oliva – ricotta salata

Plin-Ravioli gefüllt mit Auberginen – Siccagno Tomaten aus Sizilien
gesalzene Ricotta-Käse

ravioli plin farcis aux aubergines – tomates Siccagno de Sicile
ricotta salée-fromage

Plin ravioli with eggplant stuffing – Sicilian Siccagno tomatoes
dry salted ricotta cheese

1a-3a-7a-9a

CHF 28.—

PESCE

fritto misto di mare – verdure in tempura
(triglia – capasanta – calamaro – coda di rospo – gamberi)

Frittierter Meeresfisch – Gemüse im Tempurateig
(Rotbarbe – Jakobsmuschel – Tintenfisch – Seeteufel – Garnelen)

poisson de mer frit – tempura de légumes
(rouget barbet – coquilles Saint Jacques – calamar – lotte – crevettes roses)

mixed fried seafood – vegetables tempura
(red mullet – scallop – squid – monkfish – prawns)

1a-4a-6a-14a

CHF 42.–

calamaro ripieno
(zucchine trombetta – Rosso di Mazara – patate ratte)
fiori di zuccina croccanti

gefüllter Tintenfisch
(«Trompeten» Zucchini – rote sizilianische Garnele – Ratte-Kartoffeln)
knusprige Zucchini Blüten

calamars farçis
(courgettes trompettes – crevette rouge Sicilienne – pommes de terre ratte)
fleurs de courgettes croustillantes

stuffed squid
(trumpet zucchini – Sicilian red prawn – potatoes Ratte)
crispy zucchini blossoms

1a-2a-3a-4a-9a-13a-14a

CHF 47.–

CARNE

scottadito d'agnello – pistacchio di Bronte dop
piselli – menta – taccole

Lammrippen – Bronte DOP Pistazien – Erbsen
Minze – Schneeerbsen

côtelettes d'agneau – Bronte DOP Pistaches
petits pois – Menthe – Pois mange-tout

lamb chops – Bronte DOP pistachios
peas – mint – snow peas

1a-3a-8a

CHF 42.–

Presa Iberica – soffice di parmigiano 36 mesi
rucola disidratata

Iberische Presa – Parmesan-Kartoffelpüree
getrocknet frittiertem Rucola

presa Ibérique – purée de pommes de terre au parmesan
roquette séchée frite

Iberian presa – parmesan mashed potatoes
dehydrated fried rocket salad leaves

7a

CHF 47.–

la bocca non è mai stanca se non sa di...

FORMAGGI

serviti con mostarda di frutta

CHF 29.—

per finire in dolcezza...

DOLCI DEL GIORNO

CHF 16.—

BEVANDE ANALCOLICHE

bibite		CHF	4.50
succhi diversi	da	CHF	4.50
Sanbitter rosso/bianco		CHF	5.50
Crodino		CHF	5.50
acqua gas/naturale	0,33 l	CHF	4.50
acqua gas/naturale	0,65 l	CHF	8.00

CAFFÈ

espresso/macch./crema		CHF	2.50
espresso decaffeinato		CHF	2.80
doppio		CHF	4.00
corretto		CHF	3.50
tazza grande/caffè&latte/latte/dec.		CHF	3.80
caffè ginseng/orzo		CHF	3.00
caffè ginseng/orzo tazza grande		CHF	4.00
tazza grande corretto		CHF	4.50
tè/tisane/infusi		CHF	4.00

LIQUORI DIGESTIVI

da CHF 7.50

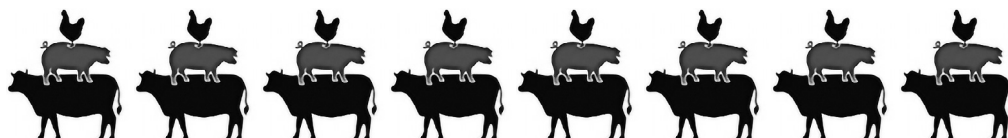
GRAPPE

da CHF 8.00



PROVENIENZA DEI PRODOTTI:

SALUMI	SVIZZERA/ITALIA/SPAGNA
CARNE	SVIZZERA/ITALIA/SPAGNA/INGHILTERRA
PESCE	ITALIA/MAR CANTABRICO
	OCEANO ATLANTICO SETTENTRIONALE/SCOZIA
VERDURA/FRUTTA	SVIZZERA/ITALIA/SPAGNA
UOVA	SVIZZERA/ITALIA
LATTICINI/FORMAGGI	SVIZZERA/ITALIA/INGHILTERRA/OLANDA FARINE SVIZZERA/ITALIA/CANADA
OLIO	ITALIA
MIELE	SVIZZERA



SOSTANZE CHE POTREBBERO PROVOCARE ALLERGIE
O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE:

1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]