

# Menu degustazione

**Un interessante viaggio  
alla scoperta dei piatti del META\*** 155  
*6 portate*

**Percorso vegetariano creativo \*** 135  
*5 portate*

**Arricchisci il tuo viaggio sensoriale  
con l'abbinamento vini  
selezionato dalla nostra Sommelier** 110

*\*I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo  
e sono ordinabili dalle ore 12 alle ore 13 e dalle 19 alle 21*







# Tartare



<b>Battuta di manzo svizzero condita secondo tradizione e chips di patate soffiate</b>  	44
<b>Tartare di ricciola del Golfo dello Spencer, mandarino cinese, anacardo e cerfoglio</b> 	48
<b>Tartare di salmone scozzese con aneto, cremoso di formaggio e il suo caviale</b> 	48
<b>Tartare di gambero rosso di Sicilia "Riserva Paolo Giacalone" con olio extra vergine e sale Maldon</b>  	82
<b>Tartare di tonno del mediterraneo Balfegó con spuma di avocado e soya</b> 	46
<b>Ceviche di branzino in stile peruviano</b> 	48
<b>Il gran misto di crudo di pesce*</b> <i>*solo su prenotazione</i>	125



# Antipasti

Pata Negra 5J Sánchez Romero con pane tostato e pomodoro fresco 	58
Uovo a bassa temperatura con broccoletti, pecorino romano e crumble di Farina Bona al pepe Valle Maggia 	32
Crudo di capasanta, aji amarillo, carote, Pata Negra croccante e limone sudachi 	42
Quaglia, foie gras, miso e uva americana	44
Consistenze di champignon 	34

# Primi

Spaghettoni di Gagnano, porcini e gambero rosso di Sicilia	42
Tubetti, nero di seppia, calamaretti e croccante di Altamura	42
Raviolo di stracotto, melograno e formaggio di capra	38
Risotto alle pere, Fontina d'Alpeggio Stravecchia e polvere di mirto  	36



# Secondi di pesce

Black Cod, lime Kaffir, germogli di mare e mela Granny Smith	68
Branzino laccato all'orientale, variazione di zucca e curry	62
Scorfano dell'Atlantico, il suo estratto e crescione d'acqua al sesamo 🚫	86

# Secondi di carne e vegetariani

Filetto di cervo, barbabietola e norvegese ai semi 🚫	64
Piccione, mais e polenta rossa del Ticino soffiata 🚫	72
Sedano rapa morbido e croccante con il suo ristretto 🌱	38



# *Formaggi*

**Completa il tuo viaggio gastronomico  
attraverso la selezione di formaggi Luigi  
Guffanti, francesi o delle nostre Alpi**  
*al pezzo*

*5/12*






# Dessert

- Cioccolato e arancia**  26  
*mousse e sorbetto al cioccolato, Grand Marnier, gel di arancia*
- Miele e yogurt** 23  
*sorbetto e chantilly di yogurt, polvere di cioccolato bianco, crumble di verbena*
- La nostra Mont Blanc** 23  
*reinterpretazione della classica Mont Blanc con sorbetto al mandarino e shiso*
- Rosa di Tatin**   25  
*rosetta di tarte tatin con sorbetto di mela verde e Calvados*
- Selezione di sorbetti e gelati fatti in casa** 7  
*1 pallina*





-  Senza glutine
-  Senza lattosio
-  Vegetariano

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie.  
Tutte le nostre tartare sono state sottoposte al trattamento di abbattimento.  
Tutto il nostro pesce è di provenienza mediterranea, adriatica, atlantica, svizzera e olandese  
Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense

