

Benvenuti al Meta,

La cucina del ristorante Meta è un autentico tributo all'arte culinaria, che si fonda sulla passione e l'amore per l'ospite.

La nostra filosofia si basa sull'utilizzo di materie prime di altissima qualità e su una combinazione di tradizione mediterranea e note esotiche insolitamente sensazionali.

Lo Chef Luca Bellanca è la vera anima della cucina e, con la sua creatività e abilità, ci guida nella creazione di piatti sorprendenti e innovativi. La sua ispirazione proviene dalle sue origini italiane, ma anche dalle sue esperienze in giro per il mondo.

La cucina è il cuore pulsante del ristorante Meta, un luogo dove l'arte culinaria si fonde con la creatività e la passione per creare un'esperienza indimenticabile.

“
*La mia cucina non traccia confini,
combina armoniosamente culture diverse.*
”




Menu dei Grandi Classici



Ceviche di branzino in stile peruviano 

Animella di vitello glassata, bordolese al foie gras, bagnetto verde e insalatina croccante

Spaghetto di Gragnano, burro affumicato, caviale Oscietra, germogli di mare e Champagne

Raviolo di coniglio, scaglie di Comté e rucola

Black cod con cipollotto alla brace, maionese all'ostrica e salsa grenobloise 

Secreto iberico, lattuga baby romana, chutney all'ananas, salsa barbecue in stile Meta e pop corn di maiale  

Selezione di formaggi 

Cioccolato e lamponi

Percorso degustazione dei Grandi Classici

CHF 210.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 130.-




Menu

Med - Fusion

Ricciola del Golfo dello Spencer, teriyaki
e cremoso all'ostrica 

Ricordo di Londra... uovo, bacon,
champignon, crumbe di farina bona,
spuma di patate e cipolla croccante

Bottoni di scampi, consommé di scampi
e limone candito 

Sogliola croccante, sriracha, asparagi e
arancia 

Agnello glassato, spugnole e millefoglie
di sedano rapa 

Consistenze di rabarbaro e zafferano

Percorso degustazione Med - Fusion

CHF 155.-


Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento
vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 110.-



Menu Vegetariano

Asparagi, salsa bernese e aglio orsino 

Uovo marinato in stile orientale 

Gnocchi arrosto, cime di rapa e provolone
del monaco

Il Cavolfiore

Tortino alle carote e finocchietto, zenzero
candito, mandorle croccanti e gelato al
fior di latte

Percorso degustazione vegetariano

CHF 135.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento
vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 100.-



Menu

Antipasti

- Ceviche di branzino in stile peruviano 🚫 55.-
- Ricordo di Londra... uovo, bacon, champignon, crumble di farina bona, spuma di patate e cipolla croccante 38.-
- Asparagi, salsa bernese e aglio orsino 🚫🌱 40.-

Primi

- Spaghetto di Gragnano, burro affumicato, caviale Oscietra, germogli di mare e Champagne 62.-
- Raviolo di coniglio, scaglie di Comté e rucola 44.-
- Gnocco scottato, cime di rapa e provolone del monaco 🌱 41.-

Secondi

- Sogliola croccante, sriracha, asparagi e arancia 🚫🌱 78.-
- Secreto iberico, lattuga baby romana, chutney all'ananas, salsa barbecue in stile META e pop corn di maiale 🚫🚫🌱 74.-
- Il Cavolfiore 🌱 45.-

Dessert

- Cioccolato e lamponi 28.-
- Rabarbaro e zafferano 28.-
- Tortino alle carote e finocchietto, zenzero, mandorle croccanti e gelato al fior di latte 28.-





meta

M E D F U S I O N

 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.

