

# 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.*  
”

A handwritten signature in black ink, reading "Luca Bellanca". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke at the end.

# Menu dei Grandi Classici

- 2021 Pomodoro, salmorejo, polvere di mozzarella di Bufala, sorbetto di avocado e pop corn di capperi 🍷
- 2020 Crudo di carabineros con cipollotto alla brace, lime e il suo corallo 🍷 🍴
- 2023 Bottoni di scampi, il suo ristretto e limone pompia 🍷
- 2021 Spaghetto di Gragnano, burro affumicato, caviale Oscietra, germogli di mare e Champagne
- 2023 Rana pescatrice, salsa al curry, Pak-choi e mayonese al lime 🍴
- 2022 Anatra, ciliegie e broccolletto asiatico 🍴
- 2014 Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria al wasabi 🍴
- 2022 Yogurt e miele

Percorso degustazione dei Grandi Classici CHF 210.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento vini selezionato dal nostro Sommelier CHF 130.-

*\*I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo*



# Menu Med - Fusion

Orata Thai 🍷🌿

Animelle e albicocche

Ravioli di seppie, patate e piselli

Ombrina ai carboni con il suo ristretto, ricci di mare e mela verde 🌿

Agnello, peperoni ed erbe aromatiche 🌿

Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria al wasabi 🌿

Pesche e lamponi

Percorso degustazione Med - Fusion

CHF 155.-

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

CHF 110.-

*\*I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo*



# Menu Vegetariano

Insalata greca...

Uovo con melanzana, cipolla e Parmigiano Reggiano...  
omaggio alla mamma 🌱

Risotto rape e yogurt 🌱

Assoluto di patata e spugnole 🌱

Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria al wasabi 🌱

Cioccolato, mango e frutto della passione

Percorso degustazione Vegetariano

CHF 135.-

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

CHF 100.-

*\*I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo*



# Menu

## Antipasti

Orata Thai 🍷 🍴	46.-
Animelle e albicocche	41.-
Uovo con melanzana, cipolla e Parmigiano Reggiano... omaggio alla mamma 🍴 🍷	38.-

## Primi

Spaghetto di Gragnano, burro affumicato, caviale Oscietra, germogli di mare e Champagne	58.-
Ravioli di seppie, patate e piselli	42.-
Risotto rape e yogurt 🍴 🍷	38.-

## Secondi

Ombrina ai carboni, il suo ristretto, ricci di mare e mela verde 🍴	62.-
Agnello, peperoni ed erbe aromatiche 🍴	64.-
Absolute di patata e spugnole 🍷	45.-





 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.

