

# 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

- 2023 Rosa di barbabietola 🍷 🍷
- 2024 Aragostella e cavolo rapa 🍷
- 2021 Tubetti rigati, nero di seppia, seppie e croccante di Altamura alla brace
- 2023 Ravioli di anatra alla pechinese e fichi
- 2022 Black cod affumicato, salsa al kefir e mela Granny Smith 🍷
- 2020 Filetto di cervo con pastinaca e lamponi 🍷
- 2014 Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria al wasabi 🍷
- 2022 Cioccolato e nocciola

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

Sashimi di ricciola del golfo dello Spencer, agrumi e salsa ponzu 🍷

Viaggio in Giappone... Baccalà croccante con cipolla e uova di salmone

Ravioli di piccione con zucca e tamarindo 🍷

Scorfano alla brace con cime di rapa e il suo ristretto 🍷 🍴

Pluma e secreto iberico con daikon, prugne e yogurt greco 🍴

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

Zucca, noci pecan, arancia e gelato al tè chai

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

Millefoglie di sedano rapa, liquirizia e beurre blanc 

Uovo marinato in stile orientale  

Risotto alla zucca con Brie de Meaux e mandarino cinese 

Omaggio al cavolfiore 

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

Tatin di mele con sorbetto alla mela verde e Calvados

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

Sashimi di ricciola del golfo dello Spencer, agrumi e salsa ponzu 🍷 44.-

Viaggio in Giappone... Baccalà croccante con cipolla e uova di salmone 48.-

Millefoglie di sedano rapa, liquirizia e beurre blanc 🍷 38.-

## Primi

Risotto alla zucca con Brie de Meaux e mandarino cinese 🍷 38.-

Tubetti rigati, nero di seppia, seppie e croccante di Altamura alla brace 42.-

Ravioli di anatra alla pechinese e fichi 42.-

## Secondi

Omaggio al cavolfiore 🍷 45.-

Scorfano alla brace con cime di rapa e il suo ristretto 🍷 🍷 68.-

Filetto di cervo con pastinaca e lamponi 🍷 62.-

## Dessert

Zucca, noci pecan, arancia e gelato al tè chai 22.-

Tatin di mele con sorbetto alla mela verde e Calvados 22.-

Cioccolato e nocciola 25.-





 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.

