

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.

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.

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.

