



meta

MED FUSION

# Benvenuti al Meta,

cucina di idee e ispirazione

Un luogo dove l'amore e la passione si trasformano in arte dedicata ai nostri ospiti.

Un viaggio gastronomico unico, che unisce la ricchezza della tradizione mediterranea a sorprendenti e seducenti sfumature esotiche.

Un'esperienza da vivere e condividere.



falstaff



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



Menu

# Med-Fusion

Un percorso multisensoriale senza confini

Sashimi di ricciola, agrumi e salsa ponzu 🍷

Viaggio in Giappone: Baccalà croccante, cipolla e uova di salmone

Ravioli di piccione, zucca e tamarindo 🍷

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

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

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

Zucca, noci pecan, arancia e gelato al tè chai

CHF 155

Abbinamento vini a cura della Sommèlier

CHF 110


\*Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo





Menu


# Vegetariano


Celebriamo l'eccellenza attraverso la natura

Millefoglie di sedano rapa, liquirizia e beurre blanc 

Uovo marinato in stile orientale  

Risotto alla zucca, Brie de Meaux e mandarino cinese 

Omaggio al cavolfiore 

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

Tatin di mele, sorbetto alla mela verde e Calvados

CHF 135

Abbinamento vini a cura della Sommèlier

CHF 100



\*Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo




# Menu

## Alla carta





### Antipasti

Sashimi di ricciola, agrumi e salsa ponzu 	44.-
Viaggio in Giappone: Baccalà croccante, cipolla e uova di salmone	48.-
Millefoglie di sedano rapa, liquirizia e beurre blanc 	38.-

### Primi

Risotto alla zucca, 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, cime di rapa e il suo ristretto  	68.-
Pluma e secreto iberico, daikon, prugne e yogurt greco 	62.-

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.

 Senza glutine

 Senza lattosio

 Vegetariano



meta

MED FUSION