

**Il team del Ristorante MoAn  
vi accompagnerà in un percorso degustativo  
“a mano libera”**

**Con i piedi ben saldi alla tradizione,  
valorizzando al meglio le eccellenze locali e non,  
vi porteremo a scoprire la nostra filosofia  
incentrata su creatività, innovazione e tanta passione**

**Percorso di 4 portate**

minimo 2 persone

87.-

**Percorso di 6 portate**

minimo 2 persone

110.-

## Per cominciare:

allergeni:

Scaloppe di foie gras spadellato, cioccolato extra-fondente "Stella", albicocca ed anacardi	26.-	8
Vitello al giusto rosa, il suo fondo, tonnata e finocchio	29.-	3/4/10
Carpaccio di ricciola, melone, cremoso di capra e sedano candito	28.-	4/7/9
Spaghetto di tonno, crema di mais, composta di peperone, pistacchio sabbaiato	28.-	4/6/8
Anguria, pomodoro, rapanello 	20.-	

 piatto vegetariano

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

## Acqua, farina, patate e riso...

allergeni:

Risotto "Acquerello" come una

"Pizza Margherita" (minimo 2 persone)



24.-

1/7/9

Paccheri trafiletti al bronzo

con ragu' bianco di coniglio nostrano,

cime di rapa ed arancia

25.-

1/9/12

Tortelli ripieni di baccalà mantecato,

piselli e uova di salmerino

27.-

1/3/4/7

Spaghetti " Benedetto Cavaliere", cremoso di broccolo,

gambero rosso di Mazara del Vallo, burrata,

pinoli abbrustoliti e lime



27.-

1/2/6/7/9

 possibilità di piatto vegetariano

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa

## Di terra o di acqua.

allergeni:

Bavetta di manzo ticinese, lardo locale, porro fondente	38.-	6/7/9
Guancia di vitello in lenta cottura alla birra "Chivisin", crema di patate, polvere d'aglio orsino	47.-	7/9/12
Quaglia disossata ripiena di luganiga ticinese e pane nero, jus al marsala e salsa olandese	37.-	1/3/7/9
Trancio di lucioperca del Lago Maggiore al pepe verde, primizie di stagione	49.-	4/7/12
Ombrina in "verde"	41.-	4/7/9
Terrina di melanzane, pomodoro, basilico e burro d'arachidi	27.-	8

 piatto vegetariano

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e iva inclusa.

