

www.osteriagiardino.ch



Osteria Giardino
Bordei

Vegetariano. Biologico. Profondamente locale.

Siamo amici della natura e dei suoi abitanti tutti. Promuoviamo i valori per una cucina semplice e concreta dove ogni piatto è preparato da noi dall'inizio alla fine. Tutti gli ingredienti sono biologici, dalle verdure alle bevande, dal Ticino, dalla Svizzera e dall'Italia.

Lo stile si ispira ai luoghi e all'esperienza di Pietro Leemann maturata nei suoi viaggi alla scoperta delle variegate culture del mondo. Il menu è realizzato con passione da cuochi di talento e servito con grazia da persone accoglienti e gentili.

La casa del Dharma

Il menu è servito con uno stuzzichino di benvenuto e con 2 idee di piccola pasticceria pensando ad Angelo.

Antipasto

- Carpaccio di cavolo rapa e senape, tartare di giovani carote, olive e capperi, spuma di cavolfiore e finocchietto (*plant based*)

Zuppa

- Gazpacho di piselli e scorza di limone, contrasto di fragola, cocco e finocchio croccante (*plant based*)

Primo piatto

- Risotto Carnaroli con shiitake e porri, contrasto di zafferano e caffè (*plant based*)

Piatto principale

- Sedano rapa grigliato, asparagi verdi, fonduta vegetale al curry, pesto di aglio degli orsi, battuto di sedano e noci (*plant based*)

Desserts (a scelta)

- Coppa Angelo Conti Rossini, con gelato di castagna, salsa di lamponi, mirtilli, croccante di saraceno, menta e spuma soffice alla fragola
- Crema catalana al cioccolato e albicocca e gelato al tè verde (*plant based*)

Per chi ha ancora fame dopo questa avventura

- Selezione di 5 formaggi pregiati con mostarda di mele e miele di castagno
23.00 CHF

Menu completo:	90.00 CHF
Menu togliendo zuppa e primo piatto:	70.00 CHF

Buon appetito!

Se avete delle intolleranze o allergie vi preghiamo di avvertirci al momento della prenotazione.