



La casa del Dharma
Menu degustazione

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, provengono per la maggior parte dal Ticino e dai nostri orti. 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.

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

Buon appetito!

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

Antipasto

Carpaccio e tartare di barbabietola con pesto di sedano verde e contrasto di aceto balsamico di 25 anni (plant based)

Zuppa

Crema tiepida di piselli e scorza di limone, cubi di carota delicatamente piccanti, contrasto di fragole (plant based)

Primo piatto

Risotto con zafferano, shitake, carciofi e pepe della Vallemaggia (plant based)

Piatto principale

Millefoglie di sedano rapa, con asparagi e fonduta di parmigiano e aglio degli orsi

Dessert

Coppa Angelo Conti Rossini, con gelato di pistacchio, lamponi, croccante di nocciole e spuma soffice di vaniglia

oppure

Crumble caldo di mele, uvette e cannella con gelato di mandorle (plant based)

Per chi ha ancora fame dopo questa avventura

CHF

Selezione di tre formaggi ticinesi con mostarda di zucca e miele di castagno

17

Menu completo

88

Menu togliendo zuppa e primo piatto

68