



**Menu del pranzo**  
Primavera 2025

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.

**Buon appetito!**

**Anche per il pranzo è possibile, per tutto il tavolo, scegliere il nostro menu degustazione.**

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

Piatti freddi	CHF
Hummus di lenticchie con giovani carote e cumino (plant based)	15
Insalata colorata con citronnette al lampone (plant based)	16
Selezione di tre formaggi ticinesi con mostarda di zucca e miele di castagno	19
Piatti caldi	
Crema tiepida di piselli con scorza di limone e contrasto di fragola (plant based)	17
Gnocchi "consistenti" con salsa allo zafferano, mandorle e asparagi	22
Risotto con barbabietola, capperi e quark all'erba cipollina (plant based)	19
Pizzocheri con patate, broccoli e toma di alpeggio	22
Stroganoff di seitan con ratatouille di verdure primaverili (plant based)	25
Dessert	
Coppa <i>Angelo Conti Rossini</i> , con gelato di pistacchio, fragole, lamponi, croccante di nocciole e spuma soffice di vaniglia	12
Crumble caldo di mele, uvette e cannella con gelato di mandorle (plant based)	12
Torta del giorno	10