



**Questo non è solo un luogo dove mangiare,
ma uno spazio in cui ci si incontra, si condivide e in cui dominano i sapori autentici.**

*This is more than a place to dine!
It is a space to meet, to share, and to savor authentic flavors at their finest.*

SIATE I BENVENUTI! WELCOME!

EMILIANA **FERRARONI** e FELICE **LO BASSO**

PERCORSI DEGUSTAZIONE **TASTING MENÙ**

Terra - Land | 120

Vitello “Tonnocciolato”, capperi e chips di tapioca alla paprika
“Tonnocciolato” veal, capers and paprika tapioca chips

Fusillone alla Norma con crema di parmigiano e melanzane fritte
“Fusillone alla Norma” with parmesan cream and fried eggplant

**Faraona farcita di salamella e funghi misti, budino di carote
e cipollotto caramellato**
Guinea fowl stuffed with sausage and mixed mushrooms, carrot pudding
and caramelized spring onion

Tartelletta di cannolo siciliano con ricotta, pesche caramellate e il suo gelato
Sicilian “cannolo” tartlet with ricotta cheese, caramelized peaches
and its ice cream

Mare - Sea | 130

**Stella di mare (tartare di capasanta), maionese alla soja,
panna acida, aglio nero e alghe croccanti**
Sea star (scallop tartare), soy mayonnaise, sour cream,
black garlic and crispy seaweed

**Tortelli di pasta fresca in farcia di gambero e mascarpone
con spuma alle zucchine**
Fresh pasta “tortelli” filled with shrimp and “mascarpone” cheese,
served with zucchini foam

**Rombo poché in vinaigrette,
servito con pinzimonio di verdure e olio alle erbe**
Poached turbot in vinaigrette,
served with “pinzimonio” (vegetables crudité) and herb oil

Frutti di bosco, yogurt e menta
Mixed berries, yogurt and mint

MENÙ

PER COMINCIARE *TO START*

**Spiedino di gamberi arrostiti al sesamo,
servito con humus di ceci e misticanza estiva | 40**

Roasted sesame shrimp skewer,
served with chickpea hummus and summer mesclun salad

**Zuppa di pomodoro con piccole verdure,
mozzarella e pane croccante | 35**

Tomato soup with mini vegetables, mozzarella cheese
and crispy bread

**Vitello “Tonnocciolato”, capperi
e chips di tapioca alla paprika | 38**

“Tonnocciolato” veal, capers
and paprika tapioca chips

**Stella di mare (tartare di capasanta), maionese alla soja,
panna acida, aglio nero e alghe croccanti | 42**

Sea star (scallop tartare), soy mayonnaise, sour cream,
black garlic and crispy seaweed



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

**Fusillone alla norma con crema di parmigiano
e melanzane fritte | 35**

“Fusillone alla Norma” with parmesan cream
and fried eggplant

**Spaghetti di grano duro con pomodoro al forno,
salsa al basilico e ricotta dura | 32**

Durum wheat spaghetti with oven-roasted tomatoes,
basil sauce and “ricotta dura” cheese

**Tortelli di pasta fresca in farcia di gambero e mascarpone
con spuma alle zucchini | 38**

Fresh pasta “tortelli” filled with shrimp and “mascarpone” cheese,
served with zucchini foam

**Tagliatelle di segale con ragù bianco di vitello
e finferli al tartufo nero | 35**

Rye tagliatelle with white veal ragù,
chanterelle mushrooms with black truffle



SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

**Rombo poché in vinaigrette,
servito con pinzimonio di verdure e olio alle erbe | 42**

Poached turbot in vinaigrette,
served with “pinzimonio” (vegetables crudité) and herb oil

**Filetto di manzo ai tre pepi, purè di patate al tartufo nero
e spinaci saltati | 58**

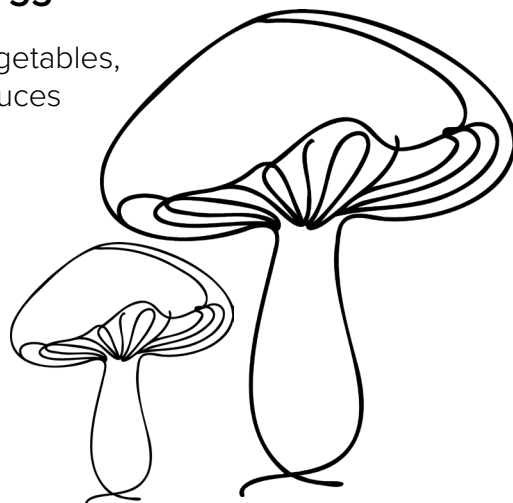
Three-pepper beef fillet, black truffle mashed potatoes
and sautéed spinach

**Faraona farcita di salamella e funghi misti,
budino di carote e cipollotto caramellato | 42**

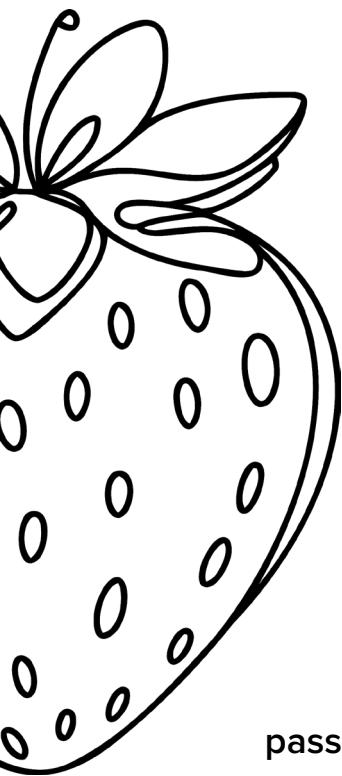
Guinea fowl stuffed with sausage and mixed mushrooms,
carrot pudding and caramelized spring onion

**Fritto misto di calamari, gamberi e verdure,
servito con intingoli misti | 55**

Mixed fried calamari, prawns and vegetables,
served with assorted dipping sauces



DOLCI
DESSERTS



**Tartelletta di cannolo siciliano con ricotta,
pesche caramellate e il suo gelato | 18**

Sicilian “cannolo” tartlet with ricotta cheese,
caramelized peaches and its ice cream

Frutti di bosco, yogurt e menta | 20

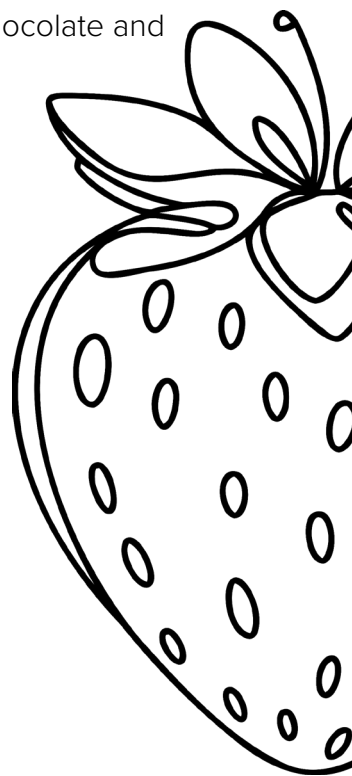
Mixed berries, yogurt and mint

Mini magnum | 20
passion fruit e cioccolato bianco | mela, sedano e menta |
cioccocaffè e nocciole

Mini magnum
passion fruit and white chocolate | apple, celery and mint | coffee chocolate and
hazelnuts

Il mio tiramisù di fragole | 18

My strawberry tiramisù



LA NOSTRA POLITICA SUL VINO

OUR WINE POLICY

Che abbiate il vino perfetto per l'occasione che volete vivere al nostro ristorante, o che desideriate semplicemente degustare una bottiglia speciale della vostra cantina, saremo lieti di accogliervi con le vostre pregiate etichette.

Diritto di tappo CHF 45 a bottiglia 75 cl

Se desiderate degustare un calice di una bottiglia della nostra cantina e terminare l'esperienza a casa, sarà un piacere preparare per voi la bottiglia per il trasporto in sicurezza a casa, al termine del pasto.

*Whether you have the perfect wine for the occasion you want to experience at our restaurant or simply wish to taste a special bottle from your personal collection, we will be happy to welcome your fine labels.
A corkage fee of CHF 45 per 75 cl bottle applies*

If you'd like to enjoy a glass from one of our bottles and continue the experience at home, we will gladly prepare the bottle for safe transport at the end of your meal.



Produciamo vini che si posizionano tra i Bordeaux della Riva Destra e i SuperTuscan, ma hanno la loro espressione locale. È una produzione molto piccola e l'attenzione è tutta sulla qualità, partendo dal vigneto fino alla tecnica di vinificazione e all'invecchiamento. Tutto è iniziato dall'idea dei tre fratelli **Ferraroni** (Ivan, Corrado ed Emiliana) di produrre vini di alta qualità che rappresentassero la loro terra ed esprimessero il potenziale dei vini svizzeri italiani, in gran parte sconosciuti alla comunità internazionale del buon bere. Presso il Felix Lo Basso Restaurant è presente una cantina dedicata a Soledì dove poter degustare i vini rossi **NiK1**, **emiolé** ed **Écla**; oltre al primo vino bianco **Andrea**.

We make wines that are in style somewhere in-between Right Bank Bordeaux and Super Tuscan, but have their own local expression. It is a very small production and the focus is entirely on quality, starting from the vineyard all the way to the winemaking technique and aging.

*It all started with the idea of the three **Ferraroni** brothers (Ivan, Corrado and Emiliana) to produce high quality wines that represent their land and express the potential of Swiss Italian wines, largely unknown to the international fine wine drinking community.*

*At the Felix Lo Basso Restaurant there is a cellar dedicated to Soledì where you can taste the red wines **NiK1**, **emiolé** and **Écla** as well as the first white wine **Andrea**.*

INFO

PROVENIENZA ORIGIN

Carne | Meat > CH, AU, NZ

Pesce | Fish > GR, VN, FR, IT, ES, NL

Latticini | Dairy products > CH, IT

Pane fatto in casa | Bread homemade > CH, EU

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contamination of allergens.

PREZZI ESPRESSI IN CHF, IVA 8,1% INCLUSA

Prices are all in CHF and are inclusive of VAT 8,1%