



Un luogo immerso nella natura dove sapori autentici
e atmosfera unica si incontrano.

Un nuovo concept dove la passione per il cibo e per il vino
prende vita in ogni dettaglio.

SIATE I BENVENUTI!

EMILIANA FERRARONI E FELICE LO BASSO

*A place surrounded by nature where authentic flavors
and a unique atmosphere come together.
A new concept where the passion for food and wine
comes to life in every detail.*

WELCOME!



«La mia cucina, che definisco *da masticare*,
è dove passione e intuizione incontrano prodotti di qualità e di stagione;
rispettando i colori, i gusti e le consistenze».

Chef Felice Lo Basso

*«I call my cuisine chewing cuisine,
where passion and intuition meet quality and seasonal products,
respecting colors, tastes and textures».*

À LA CARTE EXPERIENCE | MENÙ

PER COMINCIARE TO START | VORSPEISEN

Salmone Òra King e asparagi | 35

*Òra King Salmon and asparagus
Òra King Lachs und Spargel*

Insalata di gamberi arrostiti, parmigiano reggiano, pompelmo e vinaigrette allo zenzero | 40

*Roasted shrimp salad, Parmigiano Reggiano, grapefruit and ginger vinaigrette
Gebratener Garnelensalat, Parmigiano Reggiano, Grapefruit-Ingwer-Vinaigrette*

Foie gras d'oca in crosta di frutta secca e sciroppo d'acero | 40

*Goose foie gras in a nut crust and maple syrup
Gänsestopfleber in Trockenfruchtkruste und Ahornsirup*

Vitellina marinata e speziata, verdure al miele e prezzemolo | 35

*Marinated and spiced veal, honeyed vegetables and parsley
Mariniertes und gewürztes Kalbfleisch, Gemüse mit Honig und Petersilie*

Flan di porcini, fonduta di formaggio e riduzione di vin Porto | 35

*Porcini mushroom flan, cheese fondue and port wine
Steinpilzflan, Käsefondue und Portweinreduktion*

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES | ERSTE GAENGE

La parmigiana di mia mamma in un risotto | 30

My mother's Parmigiana in a risotto
Parmigiana meiner Mutter im Risotto

Canederli di spinaci, cuore di gorgonzola, burro fuso e cipollina | 30

Spinach dumplings, gorgonzola heart, melted butter and spring onion
Spinatknödel, Gorgonzolaherz, zerlassene Butter und Frühlingszwiebeln

**Gnocchi di patate allo zafferano, ragù di coniglio bianco
e fagiolini croccanti | 35**

Saffron potato gnocchi, white rabbit ragout and crispy green beans
Safran-Kartoffel-Gnocchi, weisses Kaninchenragout und knusprige grüne Bohnen

Paccheri farciti con burrata e astice, salsa all'aglio nero e aglio orsino | 40

Paccheri stuffed with burrata and lobster, black garlic and wild garlic sauce
Paccheri gefüllt mit Burrata und Hummer, schwarzem Knoblauch und Bärlauchsauce

Spaghetto di grano duro d'amare! | 40

Durum wheat spaghetti d'amare!
Hartweizenspaghetti d'amare!

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES | HAUPTSPESIEN

Cotoletta di vitello, ortaggi e bernese agli agrumi | 50

Veal cutlet, vegetables and citrus béarnaise
Kalbsschnitzel, Gemüse und Citrus-Béarnaise

**Filetto di manzo ai tre pepi, purè di patate al tartufo nero
e spinaci saltati | 55**

Three-pepper beef fillet, black truffle mashed potatoes and sautéed spinach
Rinderfilet mit drei Pfeffersorten, Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel und sautiertem Spinat

Polpo arrostito e laccato al BBQ con agretti e spuma di patata | 48

BBQ-glazed and roasted octopus with agretti and potato mousse
Gebratener und BBQ-lackierter Oktopus mit Agretti und Kartoffelschaum

**Strudel di verdure in pasta croccante con pomodoro,
aceto balsamico e uvetta | 40**

Crispy pastry vegetable strudel with tomato, balsamic vinegar and raisins
Knuspriger Gemüsestrudel mit Tomate, Balsamico-Essig und Rosinen

Il mio fritto di pesce e verdure servito con intingoli misti | 55

My fried fish and vegetables served with mixed sauces
Mein frittierter Fisch und Gemüse serviert mit gemischten Saucen

DOLCI
DESSERTS

**Chicco cremoso al mascarpone cuore al caffè
con cialda croccante di tapioca e cacao | 20**

Creamy mascarpone with coffee heart, crispy tapioca and cocoa wafer
Cremiges Mascarpone mit Kaffeeherz und knuspriger Tapioka-Kakao-Waffel

Parfait ghiacciato ananas e lime, salsa di fragole | 20

Iced pineapple and lime parfait, strawberry sauce
Gefrorenes Ananas-Limetten-Parfait, Erdbeersauce

Crema catalana vaniglia e limone | 18

Vanilla and lemon catalan cream
Katalanische Vanille- und Zitronencreme

Mousse Ragusa e sorbetto al rabarbaro | 20

Ragusa mousse and rhubarb sorbet
Ragusa-Mousse und Rhabarber-Sorbet

Crostatina di frutta fresca con gelato al fior di latte | 22

Fresh fruit tart with fior di latte ice cream
Frische Obsttarte mit Fior di Latte-Eis

Sorbetto ananas e basilico | 18

Pineapple and basil sorbet
Ananas-Basilikum-Sorbet



VINI DI NOSTRA PRODUZIONE WINES OF OUR PRODUCTION

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 (fondata nel 2018) dove poter degustare i vini **NiK1**, **emiolé** e presto il nuovo **Écla**.



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 (founded in 2018) where you can taste the wines NiK1, emiolé and soon the new Écla.



À LA CARTE EXPERIENCE | MENÙ

Provenienza > Carne: CH, IT. Pesce: NL, GR, ES, VN, CA/US, FR, AR, IT. Pollame: CH, FR

Origin > Meat: CH, IT. Fish: NL, GR, ES, VN, CA/US, FR, AR, IT. Poultry: CH, FR

Herkunft > Fleisch: CH, IT. Fisch: NL, GR, ES, VN, CA/US, FR, AR, IT. Geflügel: CH, FR

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.

Wir bitten Sie, das diensthabende Personal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren, da wir nicht garantieren können, dass es nicht zu einer Kreuzkontamination von Allergenen kommt.

Prezzi espressi in CHF, Iva 8,1% inclusa.

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

Preise in CHF, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.