



**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 BISTROT

Omaggio al territorio | 100

**Tartare di manzo servita con tuorlo d'uovo biologico marinato,
spuma di patate e funghi trifolati**

*Beef tartare with marinated organic egg yolk, potato foam
and sautéed mushrooms*

Risotto Castelmagno, luganiga e nocciole tostate

Risotto with Castelmagno cheese, luganiga sausage, and toasted hazelnuts

Galletto alla diavola con polenta frita, funghi misti di bosco e maionese alla paprica

Deviled cockerel with fried polenta, mixed wild mushrooms and paprika mayonnaise

Crostatina alla mela con gelato al panpepato

Apple tart with gingerbread ice cream

Ricordo del mare | 125

Carpaccio di gambero rosso, finocchio croccante, arancia e yogurt

Red shrimp carpaccio, crispy fennel, orange and yogurt

Plin di pasta fresca, verza, vongole in consommé e tartufo nero

Fresh pasta "plin", cabbage, clam consommé and black truffle

Orata in crosta di patate, cime di rape stufate con salsa di limone e capperi

Sea bream in a potato crust with sautéed turnip greens, lemon and caper sauce

Meringa, cocco e mandarino

Meringue, coconut and mandarin



MENÙ

PER COMINCIARE

TO START / VORSPEISEN

**Carpaccio di gambero rosso, finocchio croccante,
arancia e yogurt | 40**

Red shrimp carpaccio, crispy fennel, orange and yogurt
Garnelen-Carpaccio, knuspriger Fenchel, Orange und Joghurt

**Tartare di manzo servita con tuorlo d'uovo biologico marinato,
spuma di patate e funghi trifolati | 40**

Beef tartare with marinated organic egg yolk, potato foam
and sautéed mushrooms
*Rindertatar mit mariniertem Bio-Eigelb, Kartoffelschaum
und sautierten Pilzen*

**Selezione di salumi e formaggi accompagnati da rösti di patate,
gnocco fritto e giardiniera fatta in casa | 36**

Selection of local cold cuts and cheeses served with potato rösti, fried gnocco,
and pickled vegetables
*Auswahl an regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, serviert mit Kartoffelrösti,
gebackenem Gnocco und eingelegtem Gemüse*

Carciofo e pecorino, puntarelle e acciughe | 35

Artichoke and pecorino cheese, puntarelle and anchovies
Artischocken und Schafskäse, Puntarelle und Sardellen



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES / ERSTE GAENGE

Plin di pasta fresca, verza, vongole in consommé e tartufo nero | 40

Fresh pasta "plin", cabbage, clam consommé and black truffle
"Plin" Teigtaschen, Kohl, Venusmuschelconsommé und schwarzer Trüffel

Risotto Castelmagno, luganiga e nocciole tostate | 30

Risotto with Castelmagno cheese, luganiga sausage, and toasted hazelnuts
Risotto mit Castelmagno-Käse, Luganiga-Wurst und gerösteten Haselnüssen

Cartellate "pugliesi" salate con zucca, Gruyère, amaretto e riduzione vegetale | 32

"Pugliese savory cartellate" with pumpkin, Gruyère, amaretto and vegetable reduction
"Cartellate pugliesi salate" mit Kürbis, Gruyère, Amaretto und Gemüsereduktion

Spaghetto al limone, scampo e caviale | 40

Lemon spaghetti with langoustine and caviar
Zitronenspaghetti mit Scampi und Kaviar



SECONDI PIATTI
MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

**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
*Rinderfilet mit drei Pfeffersorten, Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel
und sautiertem Spinat*

**Orata in crosta di patate,
cime di rape stufate con salsa di limone e capperi | 45**

Sea bream in a potato crust with sautéed turnip greens, lemon and caper sauce
*Goldbrasse in Kartoffelkruste mit geschmorten Stängelkohlen,
Zitronen-Kapernsauce*

**Galletto alla diavola con polenta fritta, funghi misti di bosco
e maionese alla paprica | 40**

Deviled cockerel with fried polenta, mixed wild mushrooms
and paprika mayonnaise
*Hähnchen "alla diavola" mit gebratener Polenta, gemischten Wildpilzen
und Paprika – Mayonnaise*

Fritto di pesce e verdure servito con salsa tartare | 55

Mixed fried fish and vegetables served with tartare sauce
Frittierte Fisch-und Gemüse Mischung, serviert mit Remouladensauce



DOLCI
DESSERTS

**Tortino al cioccolato con gelato al fiordilatte
e crema inglese | 22**

Chocolate fondant with milk ice cream and custard sauce
Schokoladenküchlein mit Fior-di-Latte-Eis und Vanillesauce

**Crostatina alla mela
con gelato al panpepato | 20**

Apple tart with gingerbread ice cream
Apfeltarte mit Lebkucheneis

Éclair pistacchio e lampone | 22

Pistachio and raspberry éclair
Pistazien-Himbeer-Éclair

Meringa, cocco e mandarino | 22

Meringue, coconut and mandarin
Baiser, Kokosnuss und Mandarine

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 40 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 40 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 **NiK1**, **emiolé** ed **Écla**.

We make wines that are in style somewhere in-between Right Bank Bordeaux and Super Tuscans, 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 wines NiK1, emiolé and Écla.

INFO

PROVENIENZA ORIGIN | HERKUNFT

Carne | Meat | Fleisch > CH

Pesce | Fish | Fisch > GR, VN, FR, IT

Pollame | Poultry | Geflügel > CH

Latticini | Dairy products | Milchprodukte > CH, IT, FR

Pane fatto in casa | Bread homemade | Brotes Hausgemacht > 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.

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