



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.

SIATE I BENVENUTI!

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

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

WELCOME!



**Questa formula «bistrot»
completa l'esperienza allo Chef's Table,
con il suo menù degustazione a sorpresa
servito direttamente dallo Chef Lo Basso.
Un viaggio nel fine dining...
come non ve lo hanno mai presentato.**

This "bistrot" concept enriches the Chef's Table experience,
with a surprise tasting menu personally crafted and served by Chef Lo Basso.
A journey into fine dining... like you've never experienced before.



MENÙ

PER COMINCIARE

TO START / VORSPEISEN

**Piatto di salumi e formaggi del territorio
accompagnati da rösti di patate, gnocco fritto
e giardiniera fatta in casa | 32**

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*

Trota bianca in carpione con verdure | 35

White trout in “carpione” marinade with vegetables
Weißer Forelle in “Carpione”-Marinade mit Gemüse

**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*

**Ventresca di tonno con melanzana al miso
e pomodorini caramellati | 38**

Tuna with miso-glazed eggplant and caramelized cherry tomatoes
Thunfisch mit Miso-Aubergine und karamellisierten Kirschtomaten



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES / ERSTE GAENGE

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

Tortellini fatti in casa con ceci, gamberi e limone candito | 35

Homemade tortellini with chickpeas, shrimp, and candied lemon
Hausgemachte Tortellini mit Kichererbsen, Garnelen und kandierter Zitrone

Vellutata di zucca con formaggio gruyère e castagne arrostate | 28

Pumpkin velouté with Gruyère cheese and roasted chestnuts
Kürbisvelouté mit Gruyère-Käse und gerösteten Kastanien

Gnocco di patate al ragù di cinghiale e chips di topinambur | 30

Potato gnocchi with wild boar ragout and Jerusalem artichoke chips
Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragout und Topinamburchips



SECONDI PIATTI
MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

Guancia di bue in casseruola
servita con le sue verdure e polenta morbida | 42

Braised ox cheek with vegetables and soft polenta
Geschmorte Ochsenbacke mit Gemüse und weicher Polenta

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*

Il mio fritto di pesce e verdure | 55

My fried fish and vegetables
Mein frittierter Fisch und Gemüse

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*



DOLCI
DESSERTS

**Tortino al cioccolato con gelato al fiordilatte
e crema inglese | 20**

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

Éclair pistacchio e lampone | 18

Pistachio and raspberry éclair
Pistazien-Himbeer-Éclair

**Terrina ai tre cioccolati
con arancio caramellato | 20**

Three-chocolate terrine with caramelized orange
Dreierlei-Schokoladenterrine mit karamellisierter Orange

**Crostatina alla mela
con gelato al panpepato | 18**

Apple tart with gingerbread ice cream
Apfeltarte mit Lebkucheneis

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, AU, IE

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

Pollame | Poultry | Geflügel > CH, FR

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