



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

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

Il mio vitello tonnato...! | 40

My veal with tuna sauce...!
Mein Kalbfleisch mit Thunfischsauce...!

Petto di faraona in Caesar salad | 35

Guinea fowl breast in Caesar salad
Perlhuhnbrust im Caesar – Salat

Tartare di ricciola con mela verde, mandorla e sedano, crackers al sesamo nero | 40

Amberjack tartare with green apple, almond and celery, black sesame crackers
Ricciola-Tartar mit grünem Apfel, Mandeln und Sellerie,
Cracker aus schwarzem Sesam

Fior di zucca farcito con ricotta e verdure, polvere di pomodoro e basilico | 35

Pumpkin flower stuffed with ricotta and vegetables, tomato powder and basil
Kürbisblüten gefüllt mit Ricotta und Gemüse, Tomatenpulver und Basilikum



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES | ERSTE GAENGE

Fusilloni al pesto di basilico con tonno, cipolla rossa, pomodorino giallo e olive nere | 45

Fusilloni with basil pesto, tuna, red onion, yellow cherry tomato and black olives
Fusilloni mit Basilikumpesto, Thunfisch, roten Zwiebeln, gelben Kirschtomaten
und schwarzen Oliven

Raviolo aperto con salmone Òra King, bufala, pomodoro e zucchine alla menta | 38

Open ravioli with Òra King salmon, buffalo mozzarella,
tomato and minted courgettes
Offenes Raviolo mit Ora – King Lachs, Büffelmozzarella,
Tomaten und Minizucchini mit Minze

Spaghetto di grano duro d'amare! | 40

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

Gnocco di melanzane alla brace, pomodorini al forno e ricotta salata | 35

Charred eggplant gnocco, oven – roasted cherry tomatoes and salted ricotta
Auberginen - Gnocco vom Grill, ofenferöstete Kirschtomaten
und gesalzene Ricotta

Tagliatella all'uovo alla boscaiola e tartufo nero | 40

Egg tagliatelle with boscaiola sauce and black truffle
Eier-tagliatelle mit Boscaiola – Sauce und schwarzem Trüffel

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

**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 insalatina di peperoni arrostiti
e purè di patate violette | 48**

BBQ glazed roasted octopus with roasted pepper salad and purple potato purée
BBQ glasierter, gebratener Oktopus mit geroestetem Paprikasalat
und violetter Kartoffelpüree

**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 frittierte Fisch und Gemüse serviert mit gemischten Saucen

**Carré di maialino alla birra, flan di borragine
e carote al burro | 45**

Beer-braised suckling pig rack, borage flan and butter-glazed carrots
Bierschmorbraten vom Spanferkelkarree, Borretschflan und Butterglasierte Karotten



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

Cheesecake ai frutti esotici | 20

Exotic fruit cheesecake
Käsekuchen mit exotischen Früchten

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 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 (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.