

**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 | 115

Carpaccio di vitello, ragù di funghi, bufala e pane al tartufo nero
Veal carpaccio, mushroom ragù, buffalo mozzarella, and black truffle bread

Risotto Soledì un viaggio da Milano a Lugano!
riduzione di vino NiK1 di Soledì, frattaglie di capretto, salsa allo zafferano

Risotto Soledì: a Journey from Milan to Lugano
Soledì NiK1 wine reduction, kid offal, saffron sauce

Scamone di agnello in farcia di bietola e crema di carote alle olive
Lamb rump filled with chard, carrot cream with olives

Profiteroles con crema chantilly e cioccolato
Profiteroles with chantilly cream and chocolate

Ricordo del mare | 130

La mia seppia e piselli
My cuttlefish and peas

Tortello nero in farcia di rombo, fave, salsa al riccio e limone candito
Black tortello stuffed with turbot, broad beans, sea urchin sauce and candied lemon

Polpo arrostito in salsa barbecue alla nduja, flan di borragine e peperoni misti
Roasted octopus in nduja BBQ sauce, borage flan and mixed peppers

Semifreddo all'ananas e lime con sorbetto alle fragole
Pineapple and lime semifreddo with strawberry sorbet



MENÙ

PER COMINCIARE *TO START*

Uovo poché con asparagi e prosciutto crudo croccante | 32

Poached egg with asparagus and crispy raw ham

Carpaccio di vitello, ragù di funghi, bufala e pane al tartufo nero | 40

Veal carpaccio, mushroom ragù,
buffalo mozzarella, and black truffle bread

La mia seppia e piselli | 35

My cuttlefish and peas

Gambero fritto in tempura servito su misticanza, pomodorini in agrodolce e avocado | 40

Fried tempura shrimp served on mixed salad,
sweet-and-sour cherry tomatoes and avocado



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

**Spaghettonone alla genovese di zucchine, il suo fiore,
cozze e cipollotto | 38**

Spaghetti with courgettes genoise-style, courgette flower,
mussels and spring onions

**Paccheri farciti di ricotta e parmigiano,
salsa al pomodoro infornato e basilico | 35**

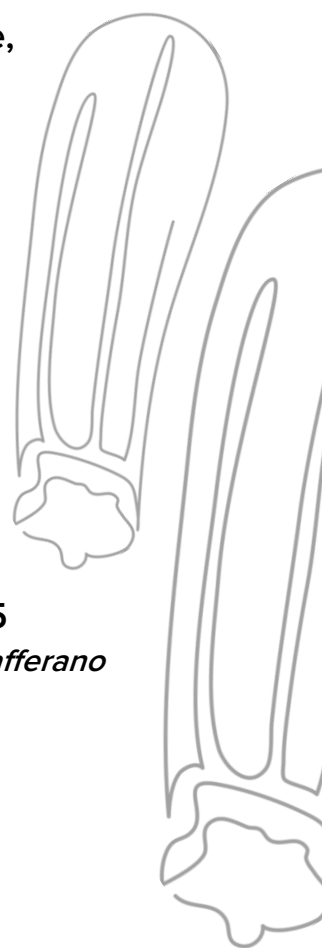
Paccheri stuffed with ricotta and parmesan cheese,
baked tomato sauce and basil

Risotto Soledì: un viaggio da Milano a Lugano! | 35
riduzione di vino NIK1 di Soledì, frattaglie di capretto, salsa allo zafferano

Risotto Soledì: a Journey from Milan to Lugano
Soledì NIK1 wine reduction, kid offal, saffron sauce

**Tortello nero in farcia di rombo, fave,
salsa al riccio e limone candito | 35**

Black tortello stuffed with turbot, broad beans,
sea urchin sauce and candied lemon



SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

**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

**Polpo arrostito in salsa barbecue alla nduja,
flan di borragine e peperoni misti | 45**

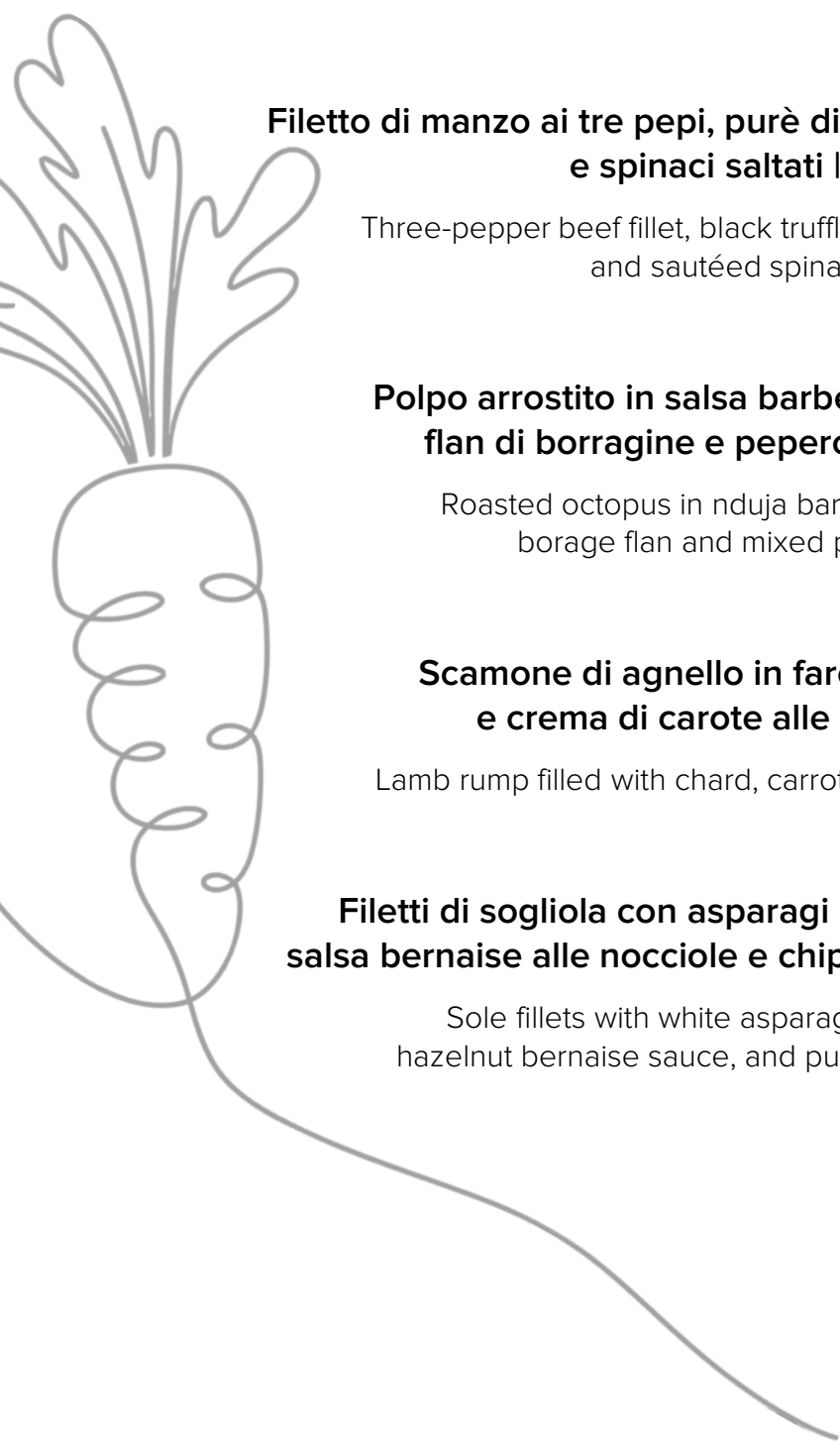
Roasted octopus in nduja barbecue sauce,
borage flan and mixed peppers

**Scamone di agnello in farcia di bietola
e crema di carote alle olive | 46**

Lamb rump filled with chard, carrot cream with olives

**Filetti di sogliola con asparagi bianchi, bottarga,
salsa bernaise alle nocciole e chips di patata viola | 50**

Sole fillets with white asparagus, bottarga,
hazelnut bernaise sauce, and purple potato chips



DOLCI
DESSERTS

Crostatina frangipane ai frutti di bosco | 18

Frangipane tart with berries

Semifreddo all'ananas e lime con sorbetto alle fragole | 18

Pineapple and lime semifreddo with strawberry sorbet

Banana, cioccolato e cocco | 22

Banana, chocolate and coconut

Nocciole e mango | 22

Hazelnuts and mango

Profiteroles con crema chantilly e cioccolato | 20

Profiteroles with chantilly cream and chocolate



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.

SOledì
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 dove poter degustare i vini **NiK1**, **emiolé** ed **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 where you can taste the wines NiK1, emiolé and Écla.

INFO

PROVENIENZA ORIGIN

Carne | Meat > CH, AU

Pesce | Fish > GR, VN, FR, IT

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%