



Menù

Chef Felice Lo Basso per Soledì Wines
The Pairing Table: 1 piatto, 1 calice CHF 40

Pizza al padellino gourmet

Abbinamento: Champagne Maison Penet Extra Brut

Un lievitato che racconta convivialità e condivisione. Sempre più protagonista nel fine dining, la pizza al padellino prende il posto del classico antipasto, trasformando un comfort food per eccellenza in un'esperienza gastronomica raffinata.

Preparata con farine integrali e un mix di semi del Mulino di Maroggia, viene cotta in teglia per ottenere una consistenza soffice e leggera, con una crosta delicatamente croccante. La farcitura cambia con il ritmo delle stagioni, seguendo la disponibilità delle migliori materie prime: carne, pesce o verdure, interpretate ogni volta con creatività e rispetto della stagionalità.

L'abbinamento con lo Champagne sorprende e conquista. Se la pizza richiama spontaneamente la birra, le bollicine ne esaltano invece la fragranza del lievitato, la complessità delle farciture e la piacevole leggerezza dell'impasto, elevando un piatto familiare a una proposta di alta cucina.

Lumache al burro alle erbe e pane al tartufo nero

Abbinamento: Andrea Chardonnay, Soledì Wines

Un omaggio al territorio e a una tradizione quasi dimenticata. Le lumache trovano qui il loro habitat ideale: un paesaggio caratterizzato da pioppi, umidità e una straordinaria ricchezza di erbe spontanee, elementi che da sempre favoriscono la loro presenza.

Abbiamo reinterpretato un grande classico della cucina francese, esaltandolo con il carattere del nostro territorio. Le lumache vengono avvolte in un burro francese aromatizzato con un blend di quattordici erbe, accuratamente selezionate e frullate per creare un equilibrio di profumi che richiama il paesaggio circostante. Il pane al tartufo nero completa il piatto con una nota intensa e avvolgente.

In abbinamento proponiamo uno Chardonnay d'ispirazione francese: un vino dalla ricca complessità aromatica e dalla piacevole freschezza, capace di accompagnare la struttura e la componente minerale delle lumache, valorizzandone il gusto senza sovrastarlo.



Tartare di Wagyu, spuma di Gruyère, tuorlo d'uovo e funghi

Abbinamento: emiolé Cabernet Franc - Merlot, Soledì Wines

Uno dei piatti più apprezzati al nostro ristorante, nato dall'incontro tra una materia prima d'eccellenza e i sapori del territorio. La delicatezza della tartare di Wagyu si arricchisce della spuma di Gruyère, omaggio alla tradizione casearia svizzera, che dona cremosità e una piacevole nota aromatica.

A completare il piatto, un tuorlo d'uovo biologico marinato e cotto a bassa temperatura, servito con una consistenza vellutata che ricorda una crema, e i funghi, che aggiungono profondità e un elegante richiamo al bosco. Il risultato è un piatto armonioso, ricco ma perfettamente equilibrato.

L'abbinamento con emiolé accompagna la preparazione con grande eleganza. La sua versatilità e la sua finezza valorizzano la nobiltà del Wagyu senza sovrastarne il gusto, mantenendo il palato pulito e lasciando emergere ogni sfumatura degli ingredienti.

Tortello di anatra, crema di peperone arrostito, guancia e pecorino

Abbinamento: NiK1 Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot, Soledì Wines

Un primo piatto di grande carattere, pensato per esaltare il valore della pasta ripiena e la ricchezza di una farcia nobile come l'anatra. La sua intensità è bilanciata dalla dolcezza della crema di peperone arrostito, ingrediente che celebra la stagionalità, mentre guancia e pecorino richiamano un grande classico della tradizione italiana, unendo sapori e culture gastronomiche in un equilibrio armonioso.

Il risultato è un piatto strutturato, avvolgente e ricco di personalità, dove ogni elemento contribuisce a creare un'esperienza intensa ma perfettamente bilanciata.

In abbinamento NiK1, un vino di grande carattere, capace di sostenere la succulenza e la sapidità del piatto. La sua struttura accompagna la componente grassa dell'anatra e del guancia, esaltandone i sapori senza appesantire il palato, per un finale elegante e persistente.

Tartelletta di cannolo siciliano con ricotta, pesche caramellate e il suo gelato

Abbinamento: Vino dolce liquoroso, Soledì Wines

Un grande classico della tradizione italiana reinterpretato con eleganza, dove il contrasto tra la cialda croccante, leggermente marsalata, e la morbidezza della ricotta crea un equilibrio di consistenze e sapori. Un dessert che chiude il percorso con semplicità e raffinatezza, valorizzando la qualità delle materie prime.

L'abbinamento è con il nostro vino dolce, un blend di vitigni a bacca bianca locali (Viognier, Chardonnay e Sauvignon) arricchito dall'aggiunta di mosto ottenuto da grappa di prugne. I suoi intensi aromi di frutta matura, prugna e frutta macerata si intrecciano perfettamente con la delicatezza della ricotta, mentre la componente aromatica e la dolcezza del vino accompagnano la nota croccante e marsalata del cannolo, regalando un finale armonioso, persistente ed elegante.

Andrea

Al naso si apre con un bouquet di grande eleganza, dominato da una fragrante nota di pera appena tagliata, che conferisce al vino una sensazione di freschezza immediata e croccantezza che si intrecciano a richiami più caldi e tropicali di melone e ananas ben integrati alle note d'affinamento. In bocca il vino entra con decisione, con un buon equilibrio acido/grasso, mostrando una notevole avvolgenza e morbidezza. Il tenore alcolico medio-alto è ben percepibile e regala una piacevole sensazione di calore, che dà corpo e rotondità al sorso. Il finale è pulito e coerente con i sentori fruttati percepiti al naso, chiudendo con una buona persistenza: i ricordi di frutta a polpa bianca rimangono al palato per alcuni secondi, svanendo con garbo e lasciando la bocca fresca e pronta.

VITIGNI:
Chardonnay 100%

AFFINAMENTO:
12 mesi in barriques francesi sulle fecce

emiole

Il vino si presenta con una veste cromatica profonda e avvolgente. Al naso si apre con un bouquet ricco e articolato, che rivela immediatamente la sua raffinatezza e complessità. Le prime note olfattive sono sottili e invitanti, con richiami a piccoli frutti rossi, viole fresche e un intrigante tocco di spezie scure. Al palato conquista per la sua straordinaria eleganza e morbidezza: la frutta matura si fonde armoniosamente con tannini setosi, regalando una sensazione vellutata. Il sorso si chiude su un finale persistente, impreziosito da una piacevole scia speziata.

VITIGNI:
Cabernet Franc, Merlot

AFFINAMENTO:
17 mesi in barriques francesi
80% legno nuovo

NK1

Nel bicchiere si mostra con una tonalità rubino intensa impenetrabile, preludio di grande personalità. Al naso sprigiona un ventaglio aromatico ricco e stratificato, dove si intrecciano sentori di frutti rossi e neri maturi, accompagnati da eleganti sfumature speziate, richiami di legno di eucalipto e delicate note tostate. Gli aromi apportati dall'affinamento in rovere risultano perfettamente fusi nel profilo olfattivo. L'assaggio rivela un vino dalla struttura piena e avvolgente, con tannini setosi che si bilanciano armoniosamente con la freschezza e la succosità del frutto; la componente alcolica ben integrata lascia presagire un ottimo potenziale evolutivo. Il finale è lungo, equilibrato e di grande eleganza.

VITIGNI:
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

AFFINAMENTO:
17 mesi in barriques francesi e botti da 400 litri
80% legno nuovo

**L'amore per il vino,
l'amore per la terra.**