

La Baia

ristorante & lounge

Notre philosophie repose sur la valorisation des produits saisonniers, en réinterprétant de manière innovante la tradition tessinoise. Chaque plat célèbre la richesse du territoire, offrant une expérience gastronomique unique.

Our philosophy is based on the appreciation of seasonal products, innovatively reinterpreting Ticino's tradition. Each dish celebrates the richness of the territory, offering a unique gastronomic experience.

Parcours de dégustation | Tasting journey

Un voyage gastronomique surprise qui unit tradition et créativité.

A surprising gastronomic journey that combines tradition and creativity.

Menu “a mano libera”

5 plats | 5 courses

CHF 87.00

Le menu doit être considéré pour l'ensemble de la table. La proposition peut être sujette à des variations, en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité sur le marché.

The menu is for the entire table. The offering may vary depending on the seasonality and market availability of products.

* * *

Pour toute information concernant les allergènes ou les éventuelles intolérances alimentaires, veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

For information about allergens or possible food intolerances, please contact our service staff.

Provenienza carne:

Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Asino	Svizzera Argentina
Cervo	Nuova Zelanda Polonia

Provenienza pesce:

Gambero rosso	Italia
Ombrina	Croazia
Rombo	Francia Portogallo
Salmone	Nuova Zelanda
Seppia	FAO 51

Pour commencer | To start

	Saumon cru "Ora King", Chicorée catalogue, pomme, sésame et sauce orientale "Ora King" salmon, apple, sesame and oriental dressing		32.00
	Tagliatelles de seiche "à la carbonara" Cuttlefish tagliatelle "carbonara style"		28.00
	Œuf à 63 degrés fondue d'alpage Camadra, lard croustillant, champignon cardoncello et farine bona 63-degree egg, Camadra alpine fondue, crispy pork cheek, cardoncello mushroom, and "farina bona"		25.00
	Tartare de bœuf "à la Rossini" Beef tartare "Rossini style"		34.00
✓	100 % chou-fleur 100% cauliflower		24.00
	Terrine de foie gras, compote d'oignon rouge et brioche aux figes Foie gras terrine, red onion compote and fig brioche	½ 24.00	32.00
Eau, farine, pommes de terre, riz Water, flour, potatoes, rice			
✓	Crème de courge butternut, double crème, amaretto et huile de graines de courge Butternut squash soup, double cream, amaretto and pumpkin seed oil		15.00
✓	Risotto aux cèpes, formaggella maison, figes et châtaignes Porcini mushroom risotto, local formaggella cheese, figs, and chestnuts	½ 18.00	29.00
	Gnocchetti à la courge, olives taggiasche, chou noir et yaourt d'amande Kürbisgnocchetti, Taggiasca-Oliven, Schwarzkohl und Mandeljoghurt	½ 17.00	23.00
✓	Raviolis frais farcis au Castelmagno DOP et poivre de la Vallée Maggia avec ragoût d'âne Fresh ravioli stuffed with Castelmagno DOP and Valle Maggia pepper, with braised donkey	½ 17.00	23.00
	Tagliolini à l'encre de seiche, crevette rouge, citron et safran Squid ink tagliolini, red shrimp, lemon and saffron	½ 20.00	26.00
	Pacchero au ragoût blanc, bette et parmesan 24 mois Fresh pacchero pasta, white ragout, Swiss chard and 24-month Parmesan	½ 19.00	26.00


D'eau ou de Terre | Of water or of Earth

Joue de veau à la bière "Ciao", purée de pomme de terre, topinambour 39.00
Veal cheek with "Ciao" beer, creamy mashed potato and Jerusalem artichoke

Ombrine rôtie, bouillon de mer et oignon nouveau 42.00
Roasted umbrine, seafood broth, and spring onion

Contre-filet de cerf, kirsch, chou, châtaignes et spätzli 49.00
Venison sirloin, kirsch, cabbage, chestnuts, and spätzli

Turbot à la meunière 48.00
Turbot meunière style

 **Terrine de légumes d'automne et champignons, lentilles et persil** 37.00
Terrine of autumn vegetables and mushrooms, lentils, and parsley

Filet de bœuf suisse, sauce bordelaise, carotte et polenta "Terreni alla Maggia" 52.00
Swiss beef fillet, Bordelaise sauce, carrot, and "Terreni alla Maggia"

Pour finir en douceur | To finish with sweetness

Mousse de marron, framboise, chocolat et caramel salé 13.00
Chestnut mousse, raspberry, chocolate and salted caramel

Tartelette à la mangue, crème pâtissière à la fève Tonka et raisin américain 15.00
Mango tart, Tonka bean custard, and American grape

"Espressione" 14.00
Crème de mascarpone, biscuit à la vanille et café moka
Mascarpone cream, vanilla biscuit and mocha coffee

Brownies aux noix, fruits rouges, glace à la crème végétale et caramel salé 13.00
Walnut brownies, berries, plant-based cream ice cream and salted caramel

Sélection de fromages, avec confitures maison de saison et miel local 22.00
Cheese selection, with homemade seasonal jams and local honey