

La Baia

ristorante & lounge

La nostra filosofia si basa sulla valorizzazione dei prodotti stagionali, reinterpretando in modo innovativo la tradizione ticinese. Ogni piatto celebra la ricchezza del territorio, offrendo un'esperienza gastronomica unica.

Unsere Philosophie basiert auf der Wertschätzung saisonaler Produkte mit einer innovativen Neuinterpretation der Tessiner Tradition. Jedes Gericht ist eine Hommage an den Reichtum unseres Territoriums und bietet ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis.

Percorso di degustazione | Degustationsmenü

Un viaggio gastronomico a sorpresa, che unisce tradizione e creatività.

Eine kulinarische Überraschungsreise, die Tradition und Kreativität vereint.

Menu “a mano libera”

5 portate | *Fünf Gänge*

CHF 87.00

Il menu va considerato per l'intero tavolo. La proposta può essere soggetta a delle variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e delle disponibilità di mercato.

Das Menü gilt für den gesamten Tisch. Die Auswahl kann je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte variieren.

* * *

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari, vi preghiamo cortesemente di rivolgervi al nostro staff di servizio.

Für Informationen zu Allergenen oder möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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 |

Per cominciare | Zum Anfangen

Crudo di salmone “Ora King”, puntarelle, mela, sesamo e intingolo orientale 32.00
Roher “Ora King” Lachs, Apfel, Sesam und orientalische Sauce

Tagliatelle di seppia “alla carbonara” 28.00
Tintenfisch-Tagliatelle nach Carbonara-Art


Uovo 63 gradi, fonduta di alpe Camadra, guanciale, fungo cardoncello e farina bona 25.00
Ei bei 63 Grad, Camadra-Alpenfondue, knuspriger Speck und Königsaustpilz


Battuta di manzo “alla Rossini” 34.00
Rindertatar nach Rossini-Art


 100% cavolfiore 24.00
100% Blumenkohl

Terrina di Foie Gras, composta di cipolla rossa e pan brioche ai fichi ½ 24.00 32.00
Foie-Gras-Terrine mit rote Zwiebelkompott und Feigenbrot

Acqua, farina, patate, riso | Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis

 Crema di zucca Butternut, doppia panna, amaretto e olio di semi di zucca 15.00
Butternusskürbiscreme, Doppelrahm, Amaretto und Kürbiskernöl

 Risotto ai funghi porcini, formaggella nostrana, fichi e castagne 29.00
Steinpilzrisotto, heimische Formaggella, Feigen und Kastanien

 Gnocchetti alla zucca, olive taggiasche, cavolo nero e yogurt di mandorla ½ 17.00 23.00
Kürbisgnocchetti, Taggiasca-Oliven, Schwarzkohl und Mandeljoghurt

Bottoni di pasta fresca ripieni di Castelmagno DOP e pepe della Valle Maggia ½ 19.00 25.00
con stracotto d’asino
Frische Teigtaschen gefüllt mit Castelmagno-Käse DOP, Pfeffer aus dem Maggia-Tal, Eselragout

Tagliolino al nero di seppia con gambero rosso, limone e zafferano 26.00
Tintenfisch-tagliolini mit roten Garnelen, Zitrone und Safran

Pacchero di pasta fresca al ragù bianco, coste e parmigiano 24 mesi ½ 19.00 26.00
Pacchero mit weissem Ragout, Mangold und 24-monatigem Parmesan


D'acqua o di Terra | Von Wasser oder von Erde

Guancialino di vitello alla birra "Ciao", cremoso di patata, topinambur 39.00
Kalbsbäckchen mit "Ciao"-Bier, Kartoffel-Creme, Topinambur

Ombrina arrosto, guazzetto di mare e cipollotto 42.00
Gebratener Umberfisch, Meeresbrühe und Frühlingszwiebel

Controfiletto di cervo, kirsch, cabis, castagne e spätzli 49.00
Hirschrücken, Kirsch, Kohl, Kastanien und Spätzli

Rombo alla mugnaia 48.00
Steinbutt nach Müllerin Art

 **Terrina di verdure autunnali e funghi, lenticchie e prezzemolo** 37.00
Terrine aus Herbstgemüse und Pilzen, Linsen und Petersilie.

Filetto di manzo, salsa bordolese, carota e polenta "Terreni alla Maggia" 52.00
Schweizer Rinderfilet, Bordelaise Sauce, Karotte und Polenta aus der Terreni alla Maggia

Per finire in dolcezza | Um süß zu enden

Mousse di castagne, lampone, cioccolato e caramello salato 13.00
Kastanienmousse, Himbeere, Schokolade und Salzkaramell

Crostatina al mango, crema pasticcera alla fava Tonka e uva americana 15.00
Mangotörtchen, Vanillecreme mit Tonkabohne und amerikanische Traube

Espressione
Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca 14.00
Mascarponecreme, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee

Brownies alle noci, frutti di bosco, gelato alla panna vegetale e caramello salato 13.00
Brownies mit Nüssen, Waldfrüchten, pflanzlichem Sahneeis und Salzkaramell

Selezione di formaggi 22.00
Käseauswahl, mit hausgemachten saisonalen Marmeladen und heimischem Honig