



LUCA MESSINA

PASSIONE & AMORE...

DAL 1976

”Da madre bergamasca e da padre siciliano ,
prende via il mio percorso culinario capace di racchiudere
l’Italia del Sud, con il sole, gli aromi e la freschezza, e l’Italia
del Nord con il suo carattere deciso e diretto.
Non tralasciando però ciò che di bello sia nel mezzo.

A tutto questo si ci aggiunge la mia passione, la mia
creatività e la mia personalità altrettanto decisa ...il Frutto di
ciò che il mio DNA ha saputo immagazzinare e tener stretto
dopo più di trent’anni ai fornelli ...”

Il risultato ...lo lascio giudicare a voi !



I CONSIGLI DI LUCA

INSALATA D'ASPARAGI CON SALSA DI BAGNA CAUDA
E PEPERONCINI DOLCELACRIMA

Spargelsalatsalat an Bagna Cauda & kleine nicht scharfe Peperocini «Dolcelacrima»

Nur als Vorspeise erhältlich

24.50

BUSIATE NERE "siciliatentazioni" CON GAMBERI E PISELLI
Schwarze Busiate (*sizilianische Pastaform*) mit Crevetten & Erbsen

36

COSCIE DI POLLO RUSPANTE DELLA SVIZZERA INTERNA, ARROSTO
CON PUREA DI CAROTE, MILLEFOGLIE DI PATATE
SERVITO CON LA NOSTRA SALSA UMAMI

Gebratene Pouletschenkel aus der Innerschweiz) mit Karottenpürée,
Kartoffel-Mille-feuille serviert mit unserer Umamisauce

41

Als 3 Gang - Menu serviert 88 pro Person

Noch zu wissen :

- *IL MENU VIENE SERVITO SOLO PER L'INTERO TAVOLO*
- DAS MENU WIRD NUR FÜR DEN KOMPLETTEN TISCH SERVIERT.

PREZZI S'INTENDONO IVA 8% INCLUSA / PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8,1% MWST

...RIFLESSIONE

“Si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti stai solo preparando da mangiare” (cit.)

...AMORE

“È una storia d'amore la cucina : bisogna innamorarsi prima dei prodotti e poi delle persone che la cucinano “ (A.Ducasse)

...SACRIFICIO

“ Nothing work having comes easy “ (cit.)

...PAZZIA

“ We're all mad here “ (L.Carroll.)

...DIFFICOLTA

“ Every wall is a door “ (R.W.Emerson)

...SOGNI

“ If you can dream it , you can do it ”(W.Disney)

...ESPERIENZE

*“ Erfahrungen vererben sich nicht. Jeder muss sie allein machen ”
(K.Tucholsky)*

...VITA

“ La vita è cio che facciamo di essa ”(F.Pessoa)

ITALIANO A MODO MIO

Un percorso tratto da ciò che è presente in carta , e da ciò che offre quotidianamente il mercato. Un insieme di aromi e di sensazioni che vorranno in un breve percorso farvi conoscere il mio modo di interpretare la cucina .

**Die Küche serviert Ihnen ein Menu zusammengestellt aus unserer Karte und dem aktuellen Marktangebot.
lassen Sie sich überraschen!**

4 PORTATE / 4 Gänge

105

5 PORTATE / 5 Gänge

125

6 PORTATE / 6 Gänge

145

Noch zu wissen :

-IL MENU VIENE SERVITO SOLO PER L'INTERO TAVOLO - DAS MENU WIRD NUR FÜR DEN KOMPLETTEN TISCH SERVIERT.

-OGNI MENU INCLUDE COME PIATTO FINALE UN DOLCE O FORMAGGIO A VOSTRA SCELTA

- JEDES MENU BEINHÄLTET ZUM SCHLUSS EIN DESSERT ODER KÄSE IHRER WAHL

PER INIZIARE...

UOVO DI GALLINA RUSPANTE 64

con crema di patate novelle

barba di frate e tartufo estivo **vegi** 21.50

Zürcher Oberländer Freilande 64

mit Crème von neuen Kartoffeln, Mönchsbarb & Sommerfrüffeln

INSALATA DI FINOCCHIO ALLA SICILIANA

16.50

con arance, cipolla rosse agro dolci e Olive nere **vegi /vegan**

sizilianischer Fenchelsalat mit Orangen,

süss-sauren roten Zwiebeln & schwarzen Oliven

PER PRIMO...

RISOTTO CARNAROLI ALLA RUCOLA **vegi**

32

con pinoli tostati e peperoncini dolcelacrima

“RisoMotta” di agricoltura conservativa

Rucola-Risotto mit gerösteten Pinienkernen

& nicht scharfen Peperoncini «dolcelacrima»

Carnaroli Risotto aus konservativem Anbau

AGNOLOTTI DI VITELLO

37

con burro parmigiano 24 mesi e nocciole piemontesi i.g.p.

Mit Kalbfleisch (CH) gefüllte Agnolotti an Butter,

24 Monate gereiftem Parmesan und piemontesischen I.G.P. Haselnüssen

SPAGHETTI “il Mulino” ALL`ASTICE

45

con pistacchio di bronte

Spaghetti “il Mulino” mit Hummer & Pistazien aus Bronte

COME SECONDO...

OSSOBUCO DI MANZO SBAGLIATO

alla gremolata accompagnato da und risotto allo zafferano

55

falscher Rinds-Ossobuco alla Gremolata (CH)

serviert mit Safranrisotto

BRANZINO PORCHETTATO

*con fregola sarda alla mediterranea,
salsa zafferano e agrodolce di lamponi*

55

Loup de mer im Speckmantel (E/GR)

*mit Fregola Sarda nach mediterraner Art,
Safransauce & Himbeer süßsauer*

CONTORNI SUPPLEMENTARI

Zusätzliche Beilagen

PATATE ARROSTO, VERDURE DEL GIORNO, RISOTTO..

10