



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 ..."*

I risultato ...lo lascerò giudicare a voi !

...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 ciò 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



I Consigli Di Luca

BRODO DI POLPO CON PATATE E VERDURE

Pulpo-bouillon mit Kartoffeln & Gemüse

14.50

TAGLIATELLE CON PORCINI, CREMA DI ZUCCA HOKKAIDO E NOCCIOLA

Selbstgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Hokkaidokürbis-Crème & Haselnüssen *vegi*

35 / 39

PETTO DI FARAONA AL FORNO

CON FONDO AL TARTUFO NERO

SU PURE DI PATATE LOCALI E VERDURE

Sanft gegarte Perlhuhnsupreme (F) aus dem Ofen an Trüffeljus
auf Kartoffelstock aus zürcher Kartoffeln & Gemüse

48

Als 3 Gang - Menu serviert 85 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

per incominciare...

<i>INSALATA DI SPINACI</i>	<i>vegi</i>	18.50
<i>con pomodorini semi secchi e ricotta salata</i>		
<i>Spinatsalat mit habgetrockneten Datterini-Tomaten & Ricotta salata</i>		
<i>TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO</i>		26.50
<i>su insalata di finocchio alla siciliana arance, cipolle rosse agro dolci e Olive</i>		
<i>Tuna Tataki in Pistazienkruste auf sizilianischem Fenchelsalat</i>		
<i>Orangen, süss-saure rote Zwiebeln & Oliven</i>	<i>(ohne Tuna = vegan)</i>	16.50
<i>UOVO 64</i>	<i>vegi</i>	18.50
<i>con salsa di zucca hokkaido e funghi di stagione</i>		
<i>Zürcher Oberländer Freiland Ei 64</i>		
<i>an Hokkaido-Kürbiscrème & sautierten Saisonpilzen</i>		

per primo...

Halbe Portionen NUR ALS VORSPEISE erhältlich = minus 4 Franken

<i>GNOCCHI.....</i>	36
<i>al Ragù di salsiccia con cime di rape e polvere di crosta di parmigiano</i>	
<i>Gnocchi an Salsicciaragout, Cime di rape & Parmesanrinde-Pulver</i> <i>(vegi ohne Salsiccia)</i>	
<i>RAVIOLI DI VITELLO</i>	37
<i>con burro, parmigiano 36 mesi e nocciole piemontesi i.g.p.</i>	
<i>Kalbfleisch gefüllte Ravioli an Butter,</i>	
<i>36 M. altem Parmesan & piemontesischen I.G.P. Haselnüssen</i>	
<i>BUSIATE SICILIANE "siciliatentazioni"</i>	36
<i>con bisque di astice e pistacchio</i>	
<i>sizilianische Busiate Marke «siciliatentazioni» an Hummerbisque & Pistazien</i>	

come secondo...

OSSOBUCO DI MANZO..... 55

alla milanese con gremolata accompagnato da risotto allo zafferano

Rinds-Ossobuco (CH) nach mailender Art -Gremolata serviert mit Safranrisotto

FILETTO DI ROMBO ARROSTO 55

*con pomodorini alla trapanese, riso venere, muschio di pistacchio,
nero di seppia e salsa alla mediterranea*

gebratenes Steinbuttfilet mit Datterini-Tomaten nach trapanesicher Art, Venerereis,
Pistazien -Seppia-teppich & serviert an mediterraner Sauce

TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE

con patate, porcini e maionese di prezzemolo 55

Rindstagliata (CH) vom Holzkohlegrill
mit Steinpilzen & Kartoffeln an Petersilienmayonnaise

CONTORNI SUPPLEMENTARI

PATATE ARROSTO, VERDURE DEL GIORNO, RISOTTO, INSALATINA MISTA 10

Zusätzliche Beilagen

BRATKARTOFFELN, TAGESGEMÜSE, RISOTTO, GEMISCHTER BLATTSALAT

INTOLLERANZE:

SPINAT	LAKTOSE
TUNA TATAKI	ZWIEBEL, PISTAZIEN
EI	KNOBLAUCH, EIER, LAKTOSE
GNOCCHI	KNOBLAUCH, GLUTEN
AGNOLOTTI	HASELNÜSSE, LAKTOSE, GLUTEN
BUSIATE	PISTAZIEN, KRUSTENTIERE, KNOBLAUCH, GLUTEN
OSSOBUCO	KNOBLAUCH / LACTOSE
TAGLIATA	PEPERONI, KNOBLAUCH, PILZE, LACTOSE
STEINBUTT	LACTOSE, PINIENKERNE, PISTAZIEN, SEPPIATINTE

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE:

RIND:	SCHWEIZ /AUS/ USA
KALB:	SCHWEIZ
SCHWEIN:	SCHWEIZ
GEFLÜGEL	SCHWEIZ/FRANKREICH/ITALIEN
FISCH:	ITALIEN / SPANIEN / GRIECHENLAND / FRANKREICH
KRUSTENTIERE:	ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH / MAROKKO
GEMÜSE ETC.:	ITALIEN / SCHWEIZ / FRANKREICH / SPANIEN
MILCHPROD.:	ITALIEN / SCHWEIZ / FRANKREICH / ENGLAND/SPANIEN

Abweichungen vorbehalten

Auskunft durch das Personal