

meta WORLD





Bistrot
meta 

Benvenuto,

L'idea del Bistrot del ristorante Meta nasce dalla passione per il gusto e dalla dedizione alla ricerca di sapori unici dello Chef Luca Bellanca. Dietro ogni grande sapore, c'è una grande storia... e questa storia si può racchiudere in due semplici parole: semplicità e convivialità. Il Bistrot è un punto d'incontro perfetto per godersi un pranzo di lavoro, un momento in compagnia o un lunch break veloce in un'atmosfera elegante, pensata per farvi sentire a casa vostra. I piatti, in stile Med&Fusion, sono semplici, gustosi e sfiziosi. La ciliegina sulla torta? Un servizio veloce e attento che lavorerà per rendere la vostra permanenza ancora più speciale, rispondendo alle vostre esigenze.

meta 

Menu

Caesar salad con pollo grigliato	28.-
Pata Negra servito con pane cristallo e pomodoro fresco	52.-
Acciughe del Cantabrico con burro aromatizzato	38.-
Tacos con gambero impanato, guacamole e ananas	24.-
Bao con brisket di manzo e cavolo cappuccio	26.-
Prosciutto di Parma e burrata	28.-
Salmone scozzese affumicato con insalata di finocchi e arance	32.-
Pokè di riso jasmine con salmone, wakame, mango edamame e cetrioli	30.-
Tartare di manzo con i suoi condimenti	39.-
Tartare di tonno in stile orientale	44.-
Mezze maniche all'amatriciana	26.-

Spaghetto con ragù di vitello, scaglie di Piora e pepe della Valle Maggia	26.-
Ravioli di zucca con fonduta al Parmigiano Reggiano	28.-
Tonnarello cacio e pepe	26.-
Tagliolino con ragù di mare	29.-
Branzino alla mediterranea del Meta	44.-
Coniglio alla cacciatora	42.-
Tagliata di frutta	12.-
Semifreddo al cioccolato al latte e salsa ai lamponi	14.-
Crème caramel al caffè e vaniglia	15.-

Per i più piccoli

Penne alla bolognese	22.-
----------------------	------

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze e/o allergie.

Tutto il nostro pesce è di provenienza mediterranea, adriatica, atlantica, svizzera e olandese.

Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense.

Vini

la Selezione del Bistrot



Bollicine

Cantina Progetti Divini Prosecco Valdobbiadene Superiore (Glera)	8.-	50.-
Azienda Agricola Villa 2015 Emozioni Top Club Extra Brut Millesimato (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	15.-	75.-
Laurent - Perrier Champagne Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	20.-	95.-

Bianco

Cantina Monti 2021 Bianco del Ticino "Selezione META" (Muller Thurgau, Chardonnay, Pinot Grigio)	13.-	67.-
Gulfi Valcanzjria 2020 (Chardonnay, Carricante)	14.-	68.-

Vini

la Selezione del Bistrot



Rosé

Tenuta delle Terre Nere 2021
Etna Rosato
(*Nerello Mascarese, Nerello Cappuccio*)

12.- 68.-

Rosso

Gialdi Brivio 2016
Rosso del Ticino "EMME di META"
(*Merlot, Gamaret*)

12.- 65.-

Weingut Pfitscher 2020
Fuxleiten
(*Pinot Nero*)

12.- 65.-

meta W@RLD

Il Metaworld è la dimostrazione di come diverse idee, creazioni e gusti possano coesistere all'interno di una stessa cornice. Le cene al Ristorante Meta, raffinate, intime, creative e sorprendenti si incrociano con l'atmosfera più semplice dei pranzi al Bistrot: veloci, conviviali, originali e gustosi. Due mondi che si completano, dove lo Chef Luca Bellanca non smette mai di sperimentare. A chiudere il cerchio è il mondo degli eventi, dove l'eccellenza culinaria e l'attenzione al dettaglio, che contraddistinguono il Metaworld, si adattano al benessere e alle esigenze del cliente. Una realtà gastronomica a tutto tondo per farvi sentire sempre a casa vostra.



La cucina del ristorante Meta è un autentico tributo all'arte culinaria, che si fonda sulla passione e l'amore per l'ospite. La nostra filosofia si basa sull'utilizzo di materie prime di altissima qualità e su una combinazione di tradizione mediterranea e note esotiche insolitamente sensazionali. Lo Chef Luca Bellanca è la vera anima della cucina e, con la sua creatività e abilità, ci guida nella creazione di piatti sorprendenti e innovativi. Luca ha una visione unica che non traccia confini e che, anzi, combina armoniosamente culture diverse. La sua ispirazione proviene dalle sue origini italiane, ma anche dalle sue esperienze in giro per il mondo. La cucina è il cuore pulsante del ristorante Meta, un luogo dove l'arte culinaria si fonde con la creatività e la passione per creare un'esperienza indimenticabile.

M E D F U S I O N