

# Menu

Caesar salad con pollo grigliato	28.-
Pata Negra servito con pane cristallo e pomodoro fresco	52.-
Acciughe del Cantabrico con burro aromatizzato	42.-
Finger di pollo croccante e tzatziki	34.-
Bao con brisket di manzo e cipollotto fresco 🍷	26.-
Tartare di manzo con i suoi condimenti 🍷	39.-
Tartare di tonno del Mediterraneo in stile orientale 🍷	44.-
Salmone scozzese affumicato con spinacino fresco ai lamponi 🍷🌱	32.-
Insalata di asparagi, burrata e acciughe del Cantabrico 🌱	29.-
Pokè con salmone fresco, edamame, avocado, wakame e alga nori 🍷🌱	30.-
Mezze maniche all'amatriciana	26.-
Tonnarelli cacio pepe	25.-

Garganelli con carbonara di asparagi 🌱	25.-
Mezzo pacchero al ragù di vitello in stile orientale	27.-
Ravioli di scampi, la sua bisque al basilico	46.-
Branzino alla griglia con erbette e salsa al lime	46.-
Filetto di manzo con patate arrosto e salsa al pepe verde 🍷	58.-
Tagliata di frutta 🍷🍷	12.-
Brownie al cioccolato con gelato al fior di latte e lamponi 🍷	14.-
Semifreddo all'arancia e salsa al cioccolato bianco con cialda croccante 🍷	13.-

## *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, spagnola, irlandese e statunitense.

 Senza glutine

 Senza lattosio

 Vegetariano

# 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

Oro Bianco  
Bianco del Ticino  
(Merlot, Chardonnay)

12.-

58.-

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 WORLD

