



SETTIMOCIELO

Da giovedì a domenica 18:30 – 21:00H

MENU CLASSICO

Benvenuto dello chef

Lucioperca / Zander

Cetrioli - yuzu - aneto

Gurken - Yuzu - Dill

+ Ooana Kaviar 20g CHF 49 / 50g CHF 99

Ravioli

Ragù bianco - tartufo nero - burro nocciola

Weisses Ragout - schwarzer Trüffel - Nussbutter

Filetto di capriolo / Rehfilet

Topinambur - porcini - prezzemolo

Topinambur – Steinpilze - Petersilie

oppure / oder

Trota salmonata / Lachsforelle

Sedano rapa - senape - beurre blanc

Knollensellerie - Senf – Beurre blanc

Agrumi / Zitrus

Latticello - cioccolato bianco - meringa

Buttermilch - weisse Schokolade - Meringue

Menu 4-portate / Menu 4-Gang CHF 139

In presenza di allergie e / o intolleranze informi il nostro personale di servizio
Wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Servicepersonal



SETTIMOCIELO

ABBINAMENTO VINI TICINESI

Diamante Blanc de Blanc

100% Chardonnay del Ticino DOC

CHF 17/bicchiere

Sauvignac 2025

Monte Carasso

CHF 8/bicchiere

Il Castagneto 2023

Chardonnay, Ascona

CHF 9/bicchiere

Cent, 2022

Merlot, Tenero

CHF 9/bicchiere

Rosato Rovere 2023

Merlot, Brivio

CHF 9/bicchiere

Armarcord

Souvignier Solaris, uve Ticinese

CHF 9/bicchiere

In presenza di allergie e / o intolleranze informi il nostro personale di servizio
Wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Servicepersonal