



# La Luce

Vi aspettiamo tutti i giorni  
12:00 – 14:30 | 19:00 – 22:00

*Nous vous attendons tous les jours  
12:00 – 14:30 | 19:00 – 22:00*



# MENU DEGUSTAZIONE

## *MENU DÉGUSTATION*

Un itinerario di 8 portate che riassume e identifica la nostra filosofia culinaria ispirata al territorio, alla stagionalità delle materie prime e ai profumi mediterranei, volendosi al tempo stesso contemporanea con solide basi classiche. Una tentazione per gli occhi e per il palato.

*Un tour de 8 plats qui résume et identifie notre philosophie culinaire inspirée par le territoire, la saisonnalité des ingrédients et les saveurs méditerranéennes tout en voulant être contemporain avec de solides bases classiques.*  
*Une tentation pour les yeux et le palais.*

220.- p.p.

Un menu di ricerca e sperimentazione elaborato à la minute che ha bisogno del giusto tempo per essere preparato e degustato, proposto tutte le sere dalle 19:00 alle 21:00 a partire da due persone e per tutto il tavolo. Il nostro Sommelier sarà felice di consigliarvi un abbinamento vini ad hoc scegliendo tra le numerose etichette della nostra cantina.

*Un menu de recherche et d'expérimentation élaboré à la minute qui prend le temps pour être préparé et dégusté, proposé tous les soirs de 19h00 à 21h00 à partir de deux personnes et pour toute la table. Notre sommelier se fera un plaisir de vous recommander un accord de vins ad hoc provenant de notre cave.prestigious labels.*

## ANTIPASTI *ENTRÉES*

Asparago nelle sue diverse declinazioni con acetosella e spuma al carpione di lamponi 38.-  
*Asperges déclinées de différentes manières, accompagnées d'oseille et d'une mousse au carpione de framboises*

\*\*\*

Parfait di fegato d'oca alla barbabietola, rabarbaro e fragole 45.-  
*Parfait de foie d'oie à la betterave, à la rhubarbe et aux fraises*

\*\*\*

Cubettata di crudo di vitello con caviale Asetra 45.-  
e consommé gelée al Madeira  
*Cubes de veau cru au caviar Asetra et gelée de consommé au Madère*

\*\*\*

Insalatina di astice con risina, cocco e curry thai DOTLICIOUS 45.-  
*Salade de homard avec risina, noix de coco et curry thai*

\*\*\*

Tonno Balfegó con sedano e mela verde 42.-  
*Thon Balfego au céleri et à la pomme verte*

Gentili Ospiti, il nostro staff sarà lieto di raccogliere le vostre esigenze dietetiche e di consigliarvi nella scelta dei piatti più adatti.

*Chers Hôtes, notre équipe se fera un plaisir de recueillir vos besoins diététiques et de vous conseiller dans le choix des plats les plus appropriés.*

## ZUPPE E FARINACEI *SOUPES POTAGES ET FARINEUX*

Crema di asparagi bianchi Argenteuil e caviale di alghe 38.-  
*Crème d'asperges blanches d'Argenteuil et caviar d'algues*

\*\*\*

Casoncelli di mare con crudo di gambero, 35.-  
il suo corallo e pesto liquido  
*Casoncelli de mer, crevettes crues*  
*et son corail avec du pesto liquide*

\*\*\*

Risotto ai piselli con Novena blu e limone fermentato 39.-  
*Risotto aux petits pois, à la Novena blu et au citron fermenté*

\*\*\*

Risotto profumato all'aglio orsino, spugnole e calamaro ripieno 39.-  
*Risotto parfumé à l'ail sauvage, aux morilles avec des calamars*

## I GRANDI CLASSICI *LES GRANDS CLASSIQUES*

Tortelloni alle erbe e Buscion, al burro e salvia 42.-  
*Tortelloni farcis aux fines herbes et Buscion, au beurre et à la sauge*

\*\*\*

Tagliolini al nero di seppia con barba di frate, vongole e pinoli 45.-  
*Tagliolini au noir de seiches avec barbe de moine, palourdes et pignons*

## I PESCI E I CROSTACEI *POISSONS ET CRUSTACES*

Dorso di salmone Swiss Lachs mi-cuit glassato all'aglio orsino, 72.-  
agretti e aceto di bacche di sambuco  
*Filet de saumon Swiss Lachs mi-cuit glacé à l'ail sauvage,*  
*barbe de moine et vinaigre de baies de sureau*

\*\*\*

Filetto di merluzzo "Glacier 51" all'aneto con spugnole, 72.-  
asparago bianco e verjus  
*Filet de morue « Glacier 51 » à l'aneth, avec morilles,*  
*asperges blanches et Verjus*

\*\*\*

Noci di capesante con broccolo spigarello ticinese e zafferano DOTLICIOUS 74.-  
*Noix de Saint-Jacques au brocoli spigarello du Tessin et au safran*

## IL GRANDE CLASSICO *LE GRAND CLASSIQUE*

Branzino delle coste bretoni in crosta di sale (minimo 2 persone) 77.- p.p.  
*Loup de mer des côtes bretonnes en croûte de sel (minimum 2 personnes)*

Salvo indicazioni contrarie, i nostri prodotti ittici sono pescati nel Mare del Nord o nel Mar Mediterraneo. Gli astici provengono dal Maine, le noci di capesante dal Canada o dalla Scozia, gli scampi dall'Oceano Indiano, i gamberi dall'Argentina, il tonno dalla Spagna, dalle Filippine o dal Messico.

*Sauf indication contraire, nos fruits de mer sont pêchés dans la mer du Nord ou la mer Méditerranée. Les homards viennent du Maine, les coquilles Saint-Jacques du Canada ou d'Écosse, les langoustines de l'océan Indien, les crevettes d'Argentine, le thon d'Espagne, des Philippines ou du Mexique.*

## LE CARNI VIANDES

Filetto di vitello con spugnole Porto 68.-  
e salsa al fegato d'oca e scalogno fermentato  
*Filet de veau aux morilles, Porto,  
sauce au foie d'oie et échalotes fermentées*

\*\*\*

Crudo e cotto di manzo svizzero con cicorietta selvatica ticinese DOTLICIOUS 68.-  
*Bœuf suisse cru et cuit accompagné de chicorée sauvage du Tessin*

\*\*\*

Piccione in due cotture, ai carboni, con carota, 68.-  
Ras el hanout e salsa agrodolce  
*Pigeon deux façons, aux charbons, carotte,  
Ras el Hanout et à la sauce aigre-douce*


\*\*\*

Spalla d'agnello dei Pirenei ai profumi di stagione, 68.- p.p  
agrumi e aglio nero (minimo 2 persone)  
*Épaule d'agneau des Pyrénées aux arômes de saison,  
agrumes et ail noir (minimum 2 personnes)*

Salvo indicazioni contrarie, le nostre carni provengono da allevamenti svizzeri, la polleria dalla Francia, la selvaggina da Svizzera o Austria, il filetto di manzo da Irlanda o Argentina e l'agnello dall'Irlanda. Il nostro staff è a vostra disposizione per raccogliere le vostre preferenze e necessità alimentari specifiche.

*Sauf indication contraire, notre viande provient de fermes suisses, la volaille de France, le gibier de Suisse ou d'Autriche, le filet de bœuf d'Irlande ou d'Argentine et agneau d'Irlande. Notre équipe est à votre disposition pour recueillir vos préférences et vos besoins diététiques spécifiques.*

## DOLCI DESSERTS

Crema catalana al cardamomo e sorbetto alla fragola <i>Crème catalane à la cardamome et sorbet à la fraise</i>	25.-
***	
Morbido al cioccolato e mango <i>Mousse au chocolat et à la mangue</i>	 25.-
***	
Fantasia al rabarbaro, lamponi e vaniglia <i>Fantaisie à la rhubarbe, framboises et vanille</i>	25.-
***	
Incontro ai frutti tropicali <i>Rencontre aux fruits tropicaux</i>	25.-
***	
Sorpresa ai tre cioccolati <i>Surprise aux trois chocolats</i>	25.-
***	
Crespelle alla lampada dei nostri Maître (minimo 2 persone) <i>Crêpes flambées à la lampe de nos Maîtres (minimum 2 personnes)</i>	28.- p.p
***	
Selezione di formaggi dal carrello <i>Sélection de fromages du chariot</i>	s.q.

Gentili Ospiti, il nostro staff sarà lieto di raccogliere le vostre esigenze dietetiche e di consigliarvi nella scelta dei piatti più adatti.

*Chers Clients, notre équipe se fera un plaisir de prendre en compte vos exigences alimentaires et de vous conseiller dans le choix des plats les plus adaptés.*

Gentili ospiti, vi preghiamo di comunicare al nostro Staff ogni esigenza alimentare specifica come allergie o intolleranze. Saremo felici di prenderci cura delle vostre esigenze. Il pane è di provenienza ticinese.

Liebe Gäste, bitte informieren Sie unser Personal über besondere Ernährungsbedürfnisse wie Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir werden uns gerne um Ihre Bedürfnisse kümmern. Das Brot ist Tessiner Produkte.

Dear guests, please inform our staff of any specific dietary requirements such as allergies or intolerances. We will be pleased to take care of your needs. Our bread is sourced from Ticino.

Chers hôtes, nous vous prions de bien vouloir informer notre personnel de toute exigence alimentaire spécifique telle que des allergies ou des intolérances. Nous serons heureux de prendre soin de vos besoins. Le pain provient du Tessin.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate  
*Stoffe, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können*  
Substances that may cause allergies or other adverse reactions  
*Substances pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables*

## ALLERGENI | *ALLERGENE* | ALLERGENS | *ALLERGÈNES*

1	Glutine	Gluten	Gluten	Gluten
2	Lattosio	Laktose	Lactose	Lactose
3	Uova e derivati	Eier und Eierzeugnisse	Eggs and egg products	Oeufs et dérivés
4	Pesce	Fisch	Fish	Poisson
5	Crostacei	Krebstiere	Crustaceans	Crustacés
6	Molluschi	Weichtiere	Molluscs	Mollusques
7	Frutta a guscio	Schalenfrüchte	Tree nuts	Fruits à coque
8	Sedano	Sellerie	Celery	Céleri
9	Senape	Senf	Mustard	Moutarde
10	Soia	Soja	Soy	Soja
11	Lupini	Lupinen	Lupin	Lupin
12	Anidride solforosa e solfiti	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulphur dioxide and sulphites	Anhydride sulfureux et sulfites
13	Arachidi e derivati	Erdnüsse und Erzeugnisse	Peanuts and peanut products	Arachides et dérivés
14	Semi di sesamo	Sesamsamen	Sesame seeds	Graines de sésame

[leopoldohotel.com](http://leopoldohotel.com)

+41 91 98 588 55 - [ristorante@leopoldohotel.com](mailto:ristorante@leopoldohotel.com)