

La Muse

RESTAURANT & ROOFTOP TERRACE

PASSATEMPO ZEITVERTREIB

Il Ristorante La Musa propone una cucina contemporanea e tradizionale allo stesso tempo. Questo menu di degustazione cambia in base alle nostre ultime ricerche culinarie e la stagionalità dei prodotti.

Das Restaurant La Musa bietet gleichzeitig eine zeitgenössische und traditionelle Küche. Dieses Degustationsmenü ändert sich je nach unseren neuesten kulinarischen Forschungen und der Saisonabhängigkeit der Produkte.

Il menu degustazione a 12 portate è proposto per l'intero tavolo al costo di 125€ a persona

Das 12-gängige Degustationsmenü wird für den gesamten Tisch angeboten, zum Preis von 125€ pro Person.

DIVERTIMENTO SPASS

Benvenuti

Un omaggio alle Alpi Lepontine | Peverada & Croccante¹
Ricordi del lago | Carpione & Alborelle⁴
Storione del Fiume Ticino | Cetrioli & Crema Acidula⁴

Eine Hommage an die Lepontinischen Alpen | Peverada & Croccante
Erinnerungen an den See | Seeforelle & Ukelei
Stör aus dem Fluss Ticino | Gurken & Sauerrahm

Bue Grasso di Carrù | pane | ponzu | citronette | carote¹⁻⁶
Carrù Rindsfilet | Brot | Ponzu | Zitronetten | Karotten

Lavarello | aceto affumicato | mele | finocchio⁴
Felchen | Räucheressig | Apfel | Fenchel

+10 g Ars Italica Servuga Imperial 35€
+30 g Ars Italica Servuga Imperial 90€

Patate & patate | bottarga | caffè di cipolla¹⁻³⁻⁴
Kartoffeln & Kartoffeln | Rogen | Zwiebelkaffee

+10 g Tartufo Estivo Marchigiano 16€
+20 g Tartufo Estivo Marchigiano 30€

Trota | soia | sedano | avocado⁴⁻⁶⁻⁹
Forelle | Soja | Sellerie | Avocado

Agnello sardo | lattuga | frutti rossi | pepe sansho
Sardisches Lamm | Kopfsalat | rote Früchte | Sansho-Pfeffer

Rabarbaro | miele | mela | acetosella¹⁻³⁻⁷
Rhabarber | Honig | Apfel | Sauerampfer

Il menu 6 portate è proposto per l'intero tavolo al costo di 85€ a persona
5 portate 75€ | 4 portate 65€

Ogni piatto scelto singolarmente "Alla Carta" è proposto a 30€

Das 6-Gänge-Menü wird für den gesamten Tisch angeboten zum Preis von 85€ pro Person
5 Gänge 75€ | 4 Gänge 65€

Jeder Teller des Menüs kann separat „À la Carte“ ausgewählt werden zu 30€

ISPIRAZIONE INSPIRATION

Benvenuti

Un omaggio alle Alpi Lepontine | Peverada & Croccante¹
Ricordi del lago | Carpione & Alborelle⁴
Storione del fiume Ticino | Cetrioli & Crema Acidula⁴

Eine Hommage an die Lepontinischen Alpen | Peverada & Croccante
Erinnerungen an den See | Seeforelle & Ukelei
Stör aus dem Fluss Ticino | Gurken & Sauerrahm

Pizzocchero | verza | scampo¹⁻²⁻³
Pizzocchero | Wirsingkohl | Scampo

+10 g Tartufo Estivo Marchigiano 16€
+20 g Tartufo Estivo Marchigiano 30€

Spaghettone | ricci di mare | cardamomo | foglia ostrica¹⁻⁴
Spaghettone | Seeigel | Kardamom | Austernblatt

+10 g Ars Italica Servuga Imperial 35€
+30 g Ars Italica Servuga Imperial 90€

Black Cod | liquirizia | prosecco⁴
Black Cod | Lakritze | Prosecco

Sorbetto al Braulio | gelso | vaniglia³⁻⁷
Braulio-Sorbet | Maulbeer | Vanille

Il menu è proposto per l'intero tavolo al costo di 60€ a persona
Ogni piatto scelto singolarmente "Alla Carta" è proposto a 30€

Das Menü wird für den gesamten Tisch angeboten, zum Preis von 60€ pro Person.
Jeder Teller des Menüs kann separat „À la Carte“ ausgewählt werden zu 30€

SENZA
OHNE

Benvenuti

Un omaggio alle Alpi Lepontine | Peverada & Funghi ¹
Ricordi di Valle | Porcini & Zucchine
Dall'orto | Lattuga & Mutabel
Eine Hommage an die Lepontinischen Alpen | Peverada & Pilze
Erinnerungen an das Tal | Steinpilze & Zucchini
Aus dem Gemüsegarten | Salat & Mutabel

Verze | Patate | grano saraceno | tartufo ¹⁻³
Wirsing | Kartoffeln | Buchweizen | Trüffel

Patate & patate | bottarga vegetale | caffè di cipolla ¹⁻³
Kartoffeln & Kartoffeln | Rogen | Zwiebelkaffee

Pomodoro | carota | rabarbaro | frutto della passione
Tomate | Karotte | Rhabarber | Passionsfrucht

Rabarbaro | miele | mela | acetosella ¹⁻³⁻⁷
Rhabarber | Honig | Apfel | Sauerampfer

Lo speciale menu "SENZA glutine, latticini, pesce e carne" è proposto al costo di euro 60€ a persona

Ogni piatto scelto singolarmente "Alla Carta" è proposto a 30€

Das spezielle Menü „OHNE Gluten, Milch, Fisch und Fleisch“ wird zum Preis von 60€ pro Person angeboten.

Jeder Teller des Menüs kann separat „À la Carte“ ausgewählt werden zu 30€

2 piatti li decidi tu
2 Gerichte entscheidest Du

Scegli 2 ingredienti per comporre due piatti che vuoi sostituire
Wähle 2 Zutaten, um zwei Gerichte zusammenzustellen, die Du ersetzen möchtest

Rombo⁴
Steinbutt

Mozzarella di bufala⁷
Büffelmozzarella

Carciofo Viola
Violette Artischocke

Riso
Reis

Il nostro sommelier sarà lieto di proporvi diverse selezioni di vino al calice in abbinamento al menu scelto.

Unser Sommelier berät Sie gerne bei der Auswahl des passenden Weines in Kombination zum gewählten Menü.

Nei nostri ristoranti serviamo pesci certificati ASC e MSC
In unseren Restaurants servieren wir Fische mit ASC- und MSC-Siegel

Manzo: Piemonte - Agnello: Sardegna
Rind: Piemont - Lamm: Sardinien



¹Cereali | Glutenhaltiges Getreide • ²Crostacei | Krebstiere • ³Uova | Eier • ⁴Pesce | Fische • ⁵Arachidi | Erdnüsse • ⁶Soia | Sojabohnen • ⁷Latte | Milch
⁸Frutta a guscio | Schalenfrüchte • ⁹Sedano | Sellerie • ¹⁰Senape | Senf • ¹¹Semi di sesamo | Sesamsamen
¹²Anidride solforosa e solfiti | Schwefeldioxid • ¹³Lupini | Lupinen • ¹⁴Molluschi | Weichtiere • ¹⁵Prodotto surgelato | Tiefgefrorenes Lebensmittel