

ESSENZIALE

La mia è una cucina mediterranea basata su tecniche innovative dove l'obiettivo è valorizzare il prodotto senza stravolgerne i contenuti organolettici.

Prediligo una cucina circolare, cercando di utilizzare il 100% del prodotto riducendo al massimo gli sprechi.

Adoro abbinare pietanze che ricordano la mia terra, la mia infanzia con prodotti locali ricercati così da poter creare connubi, sapori e profumi unici.

"Raffinato&Elegante" il connubio perfetto secondo la mia cucina.

Matteo Duma



Pranzo 11.30 – 14.30

Cena 18.30 – 22.00

ESSENZIALE

PER COMINCIARE / TO START

- | | | |
|---|--|-----------|
|  | Tonno leggermente scottato, alici, liquirizia e puntarelle
<i>Lightly seared tuna, anchovies, liquorice and puntarelle</i>
2b 4a 6a 8b 11b 14b | CHF 25.00 |
|  | Trilogia di carciofo
<i>Artichoke trilogy</i>
2b 4a 7b 14b | CHF 18.00 |
| | Baccalà in saor
<i>Salt cod in saor</i>
1a 2b 3a 4a 7b 8a 12b 14b | CHF 19.00 |
|  | Zuppa di cipolla gratinata in pagnotta fatta in casa
<i>Onion soup au gratin in a homemade loaf of bread</i>
1a 7a | CHF 19.00 |
|  | Tartare di manzo, asparagi, parmigiano e tartufo nero
<i>Beef tartare, asparagus, Parmesan cheese and black truffle</i>
7a 8b 10° | CHF 25.00 |
|  | "Prosciutto" di agnello, verdure ghiacciate,
caprino della nostra valle e miele
<i>Lamb 'ham', frozen vegetables, goat cheese from our valley and honey</i>
7a 8b 6b 9b | CHF 19.00 |

 Vegetariano/ Vegetarian

 Senza glutine/Gluten free

ESSENZIALE

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

-   Melanzana alla parmigiana 2.0 CHF 21.00
Aubergine parmigiana 2.0
6a 7a 8b 11b
-  Risotto Carnaroli, scarola, scampi e blu del Ticino CHF 26.00
Carnaroli risotto, escarole, scampi and Ticino blue
2a 4a 7a 14b
- Bottoni "Pastificio l'Oste Mitolo 1908" ripieni di casseoula CHF 24.00
con consommé aromatico e Piora DOP
Ravioli filled with casseoula with aromatic consommé and Piora cheese DOP
1a 3a 7a 8b 9a 12a
- Paccheri "Pastificio l'Oste Mitolo 1908" con ragù napoletano, CHF 24.00
spuma di pecorino e basilico
Paccheri with Neapolitan ragout, pecorino mousse and basil
1a 3a 7a 8b 9a 12a
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino, crema di pane e calamaro CHF 22.00
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, cream of bread and squid
1a 2b 4a 7b 8b
-  Fusilloni al farro "Pastificio l'Oste Mitolo 1908", pesto di cime di rapa, CHF 24.00
stracciatella di bufala, pomodorini confit e pane fritto
*Fusilloni with spelt, turnip top pesto, stracciatella di bufala, cherry tomatoes
confit and fried bread*
1a 3b 7a 8b

ESSENZIALE

PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

-  Ryb-eye di manzo caramellato, carciofo arrosto, pastinaca e salsa villeroy CHF 38.00
Ryb-eye of caramelised beef, roast artichoke, parsnips and villeroy sauce and brandy
7a 8b 10b 12a
-  Filetto di maiale all'agro di lampone, asparagi glassati e spuma di patata allo zafferano CHF 32.00
Pork fillet with raspberry sour, glazed asparagus and saffron potato mousse
6a 7a 8b 11b
- Stinco di agnello cotto lentamente, morbido di polenta e polvere di ginepro CHF 30.00
Slow-cooked lamb shank, soft polenta and juniper powder
1a 7a 8b 9a 12a
-  Filetto di ombrina alla brace, topinambur, bagna cauda e indivia belga CHF 33.00
Grilled fillet of ombrine, Jerusalem artichokes, bagna cauda and Belgian endive
2b 4a 6a 7a 8b 12b 14b
- Trota salmonata alla mugnaia, cime di rapa e mandorla CHF 32.00
Salmon trout with meuniers, turnip tops and almonds
1a 2b 4a 7a 8a 10b 12a 14b
- Polipetti in umido con pane croccante alle olive ed essenza all'alloro CHF 28.00
Stewed octopus with crispy olive bread and bay leaf essence
1a 2b 4a 7b 8b 9a 12a 14b

 Vegetariano/ Vegetarian

 Senza glutine/Gluten free

ESSENZIALE

DESSERTS

Frolla alla nocciola, cioccolato bianco, lampone e basilico <i>Hazelnut shortbread, white chocolate, raspberry and basil</i> 1a 3a 7a 8a	CHF 10.00
Tiramisù fragole e pistacchio <i>Strawberry and pistachio tiramisu</i> 1a 3a 7a 8a	CHF 10.00
Tortino caldo al cioccolato, caramello salato e gelato alla noce <i>Hot chocolate cake, salted caramel and walnut ice cream</i> 1a 3a 7a 8a	CHF 12.00

ESSENZIALE

"L'essenziale è percepibile al gusto"

Lasciatevi trasportare dallo Chef Duma in un percorso di 5 portate a mano libera dove riesce ad esprimere al meglio la sua filosofia di cucina. Vi accompagnerà in questo viaggio gastronomico facendovi conoscere le tecniche e i connubi affinati da lui stesso nelle varie esperienze vissute in diversi luoghi del mondo.

Sarà un viaggio sensoriale dove mixerà pietanze locali a sapori e profumi che ricordano la sua infanzia e le sue origini mediterranee.

*Let Chef Duma take you on a 5-course journey where he best expresses his cooking philosophy.
He will accompany you on this gastronomic journey, introducing you to the techniques and combinations he has honed in the various experiences he has had in different places around the world.
It will be a sensory journey where he will mix local dishes with flavours and aromas reminiscent of his childhood and his Mediterranean origins.*

CHF 80.- per persona/*per person*

LA SCELTA DEL MENU VALE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
THE MENU CHOICE APPLIES TO ALL TABLE GUESTS

ESSENZIALE

Pizze

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie e/o intolleranze.

Dear guest, upon request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies and/or intolerances.

PIZZE CLASSICHE

✓	Marinara Pomodoro, olio profumato all'aglio e origano <i>Tomato, garlic and oregano oil</i>	CHF 10.-
✓	Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	CHF 13.-
	Napoli Pomodoro, acciughe e basilico <i>Tomato, anchovies and basil</i>	CHF 14.-
	Diavola Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato, mozzarella and pepperoni</i>	CHF 17.-
	Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	CHF 19.-
✓	Quattro formaggi Mozzarella, parmigiano, gorgonzola, taleggio e provola <i>Mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio and provola cheese</i>	CHF 17.-
✓	Vegetariana Pomodoro, mozzarella e verdure miste di stagione <i>Tomato, mozzarella and mixed seasonal vegetables</i>	CHF 18.-
✓	Porcini Pomodoro, mozzarella e funghi porcini <i>Tomato, mozzarella and porcini mushrooms</i>	CHF 20.-

ESSENZIALE

Valtellina	CHF 25.-
Pomodoro, bresaola, funghi porcini, rucola e scaglie di parmigiano	
<i>Tomato, bresaola, porcini mushrooms, rocket and parmesan shavings</i>	
Tonno e cipolla	CHF 17.-
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
<i>Tomato, mozzarella, tuna and onion</i>	
Wurstel	CHF 16.-
Pomodoro, mozzarella e wurstel	
<i>Tomato, mozzarella and wurstel</i>	
Luganighetta	CHF 19.-
Pomodoro, mozzarella e luganighetta ticinese	
<i>Tomato, mozzarella and Ticino luganighetta</i>	
Parma	CHF 20.-
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma	
<i>Tomato, mozzarella and Parma ham</i>	
Cotto e mascarpone	CHF 19.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e mascarpone	
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham and mascarpone cheese</i>	
 Campana	CHF 22.-
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodorini	
<i>Tomato, buffalo mozzarella, basil and cherry tomatoes</i>	

ESSENZIALE

PIZZE GOURMET

Mare Nostro	CHF 22.-
Crema di asparagi, burrata, gamberi rosa e limone <i>Cream of asparagus, burrata cheese, pink prawns and lemon</i>	
Ticino Power	CHF 25.-
Crema di funghi porcini, luganighetta, formaggella ticinese e pepe nero della Valle Maggia <i>Porcini mushroom cream, luganighetta, Ticino cheese and black pepper from Valle Maggia</i>	
Che Bella Manza	CHF 22.-
Crema di topinambur, taleggio, carpaccio di manzo e porri fritti <i>Jerusalem artichoke cream, taleggio cheese, beef carpaccio and fried leeks</i>	
Battuta di manzo & Tartufo	CHF 28.-
Crema al tartufo, mozzarella, battuta di manzo svizzera, tartufo nero e noci <i>Truffle cream, mozzarella, Swiss beef battuta, black truffle and walnuts</i>	
Cantabrica	CHF 25.-
Pomodorini rossi e gialli, acciughe del Cantabrico, mozzarella di bufala, olive taggiasche e basilico <i>Red and yellow tomatoes, Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella taggiasche olives and basil</i>	

ESSENZIALE

CALZONI

- ✓ Calzone liscio CHF 15.-
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil
- Calzone farcito CHF 18.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms
- ✓ Calzone vegetariano CHF 18.-
Pomodoro, mozzarella e verdure di stagione
Tomato, mozzarella and seasonal vegetables
- Calzone nostrano CHF 20.-
Pomodoro, mozzarella, luganighetta e formaggio ticinese
Tomato, mozzarella, luganighetta and Ticino cheese

PIZZE BIANCHE

- Crudo & Bufala CHF 25.-
Mozzarella di bufala, prosciutto Crudo di Parma, pomodorini e basilico
Buffalo mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes and basil
- ✓ Zola & Noci CHF 19.-
Mozzarella, gorgonzola, noci e mele gala
Mozzarella, gorgonzola, walnuts and gala apples
- Pistacchio & Mortadella CHF 25.-
Provola, crema e granella di pistacchio, stracciatella di bufala e mortadella
Provola cheese, cream and pistachio grain, stracciatella di bufala and mortadella
- Nduja & Taleggio CHF 18.-
Mozzarella, taleggio, nduja e rucola
Mozzarella, taleggio cheese, nduja and rocket
- Salsiccia & Friarielli CHF 21.-
Mozzarella, salsiccia e friarielli
Mozzarella, sausage and friarielli



Menu bambini *Kids Menu*

✓ Cavatelli freschi al pomodoro <i>Cavatelli (pasta) with fresh tomato</i> 1a 3a	CHF 11.-
Tagliolini al ragù alla bolognese <i>Tagliolini (pasta) with bolognese ragù</i> 1a 3a 9a 12a	CHF 12.-
Chicken nuggets con patatine fritte <i>Chicken nuggets with fries</i> 1a 3a 5b 7a 8b	CHF 16.-
Petto di pollo con patatine fritte <i>Chicken breast with fries</i> 5b 8b	CHF 16.-
Pizza baby 1a	CHF 10.-



ESSENZIALE

Provenienze

Carne

Maiale: Svizzera/Italia

Manzo: Svizzera/Italia

Agnello: Nuova Zelanda

Pesce

Tonno: Europa

Baccalà: Europa

Scampi: Europa

Calamari: Oceano Pacifico

Ombrina: Europa

Trota salmonata: Italia/Svizzera

Polipetti: Italia

Gambero rosso: Italia

Aragosta: Oceano Pacifico

Ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Ingredients that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains			Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces		
1a		Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b		Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a		Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b		Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a		Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b		Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a		Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b		Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a		Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b		Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a		Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b		Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a		Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b		Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a		Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b		Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a		Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b		Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a		Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b		Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a		Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b		Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a		Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b		Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a		Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b		Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a		Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b		Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

Prezzi in CHF, IVA inclusa/ Prices in CHF, VAT included

ESSENZIALE

I miei Classici

 Tartare di gambero rosso alla mediterranea Mediterranean-style red prawn tartare 2a 3b 4a 7a 11b 14b	CHF 25.00
Sautè di cozze e vongole <i>Mussel and clam sauté</i> 2a 4a 7b 9a 11b 14a	CHF 24.00
Paccheri "Pastificio l'Oste Mitolo 1908" all'aragosta <i>Paccheri with lobster</i> 1a 2a 3b 4a 7a 9a 14a	CHF 35.00
Scialatielli ai frutti di mare <i>Scialatielli with seafood</i> 1a 2a 3b 4a 9b 14a	CHF 28.00
Fritto misto di pesce <i>Mixed fried fish</i> 1a 2a 4a 5b 6b 8b 11b 14a	CHF 27.00



Senza glutine/Gluten free

