

# Benvenuti al Meta,

La cucina del ristorante Meta è un autentico tributo all'arte culinaria, che si fonda sulla passione e l'amore per l'ospite. La nostra filosofia si basa sull'utilizzo di materie prime di altissima qualità e su una combinazione di tradizione mediterranea e note esotiche insolitamente sensazionali.

Lo Chef Luca Bellanca è la vera anima della cucina e, con la sua creatività e abilità, ci guida nella creazione di piatti sorprendenti e innovativi. La sua ispirazione proviene dalle sue origini italiane, ma anche dalle sue esperienze in giro per il mondo.

La cucina è il cuore pulsante del ristorante Meta, un luogo dove l'arte culinaria si fonde con la creatività e la passione per creare un'esperienza indimenticabile.

“  
*La mia cucina non traccia confini,  
combina armoniosamente culture diverse.*  
”



# Menu dei Grandi Classici

- 2024 Tartare di Capesante con salsa leggermente affumicata, caviale Oscietra, nasturzio e cracker ai semi 🚫
- 2022 Uovo con broccoletti, pecorino romano e crumble di farina Bona al pepe della Valle Maggia
- 2023 Bottoni di scampi, il suo ristretto e limone pompia 🇮🇹
- 2021 Risotto al Parmigiano Reggiano “Vacche rosse” con animelle di vitello e zafferano
- 2019 San Pietro con germogli di mare, limone nostrano e salsa allo Chablis 🚫
- 2020 Piccione arrosto, mais e croccante di polenta rossa del Ticino 🚫
- 2014 Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria al wasabi
- 2022 Yogurt e miele

Percorso degustazione dei Grandi Classici

CHF 210.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 130.-

*\*I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo*



# Menu Med - Fusion

Ricciola e pere nashi 🍴

Tagliatelle di calamaro, bernese al plancton e riso soffiato 🍴

Spaghetto all'aglio nero con fonduta di Fontina d'Alpeggio e rucola

Aragosta e cavolo rapa 🍴

Stracotto di maialino iberico, al Ribera del Duero e carote 🍴

Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria al wasabi

Rabarbaro e lamponi

Percorso degustazione Med - Fusion

CHF 155.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento vini selezionato dal nostro Sommelier

CHF 110.-

*\*I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo*



# Menu Vegetariano

Sottobosco di rape e barbabietole... 

Patata, spezie e caviale 

Raviolo di cipolla dolce, miso e Champagne

Carciofo a modo mio 

Coulis di fragole, sorbetto basilico e lime con aria al wasabi

Pere, ricotta e cioccolato

Percorso degustazione Vegetariano

CHF 135.-

Arricchisci il tuo viaggio sensoriale con l'abbinamento  
vini selezionato dal nostro Sommelier



CHF 100.-

*\*I nostri menu degustazione sono previsti per tutto il tavolo*





# Menu




## Antipasti

- Sottobosco di rape e barbabietole...  34.-
- Uovo con broccoletti, pecorino romano e crumble di farina  
Bona al pepe della Valle Maggia 38.-
- Ricciola e pere Nashi  48.-

## Primi

- Risotto al Parmigiano Reggiano "Vacche rosse" con animelle  
di vitello e zafferano 42.-
- Bottoni di scampi, il suo ristretto e limone pompia  48.-
- Spaghetto all'aglio nero con fonduta di Fontina d'Alpeggio  
e rucola  36.-

## Secondi

- Aragosta e cavolo rapa  76.-
- Stracotto di maialino iberico, al Ribera del Duero e carote  68.-
- Carciofo a modo mio  42.-

## Dessert

- Rabarbaro e lamponi 22.-
- Yogurt e miele 22.-
- Pere, ricotta e cioccolato 22.-





# meta

M E D F U S I O N

 Senza glutine

 Senza lattosio

 Vegetariano

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie.  
Tutte le nostre tartare sono state sottoposte al trattamento di abbattimento.  
Tutto il nostro pesce è di provenienza mediterranea, adriatica, atlantica, svizzera e olandese.  
Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense.

