meta
MED FUSION

Benvenuti al Meta,

cucina di idee e ispirazione

Un luogo dove l'amore e la passione si trasformano in
arte dedicata ai nostri ospiti.

Un viaggio gastronomico unico, che unisce
la ricchezza della tradizione mediterranea a sorprendenti
e seducenti sfumature esotiche.

Un'esperienza da vivere e condividere.

Menu

Med-Fusion

Un pecorso multisensoriale senza confini

Ricciola, leche de tigre e cetrioli

Capasanta, Pata Negra e vin jaune

Bottoni di agnello alla brace, curry verde e mango

Glacier 51, asparagi bianchi, caviale Oscietra e aglio orsino

Anatra, ciliegie e marmellata di cipolle rosse

Agrumi e pepe rosa

Yogurt, fragole e rabarbaro

CHF 180

Abbinamento vini a cura della Sommèlier

CHF 110

*Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo

Menu

Vegetariano

Celebriamo l'eccellenza attraverso la natura

Pomodori e fragole

Verdure dell'orto

Tubetti rigati "Selezione Gentile", burro d'Isigny al fieno,
tarassaco e fonduta di Fontina d'alpeggio

Cavolo rapa ai carboni, miso e jus vegetale

Agrumi e pepe rosa

Albicocca, sambuco e mandorla

CHF 150

Abbinamento vini a cura della Sommèlier

CHF 100

*Il menu degustazione è previsto per l'intero tavolo

Menu

Alla carta

Antipasti

Ricciola, leche de tigre e cetrioli	44.-
Capasanta, Pata Negra e vin jaune	48.-
Pomodori e fragole	38.-

Primi

Bottoni di agnello alla brace, curry verde e mango	44.-
Tortelli di aragosta, pompelmo e beurre blanc	44.-
Tubetti rigati “Selezione Gentile”, burro d’Isigny al fieno, tarassaco e fonduta di Fontina d’alpeggio	38.-

Secondi

Glacier 51, asparagi bianchi, caviale Oscietra e aglio orsino	68.-
Anatra, ciliegie e marmellata di cipolle rosse	62.-
Cavolo rapa ai carboni, miso e jus vegetale	44.-

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, antartica, svizzera e olandese.
Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, irlandese e statunitense.

Senza glutine · Senza lattosio · Vegetariano

meta
MED FUSION