

À la Carte

Antipasti

Carpaccio di siluro del Lago Maggiore 29.–

Ibisco · Limoni salati · Latticello

Carote colorate arrosto 28.–

Crema alla ricotta · Curry Vadouvan · Nasturzio

Tatin di finocchio arrosto 28.–

Sablé al parmigiano · Arancia · Fiori del parco botanico

Primi Piatti

Risotto carnaroli 31.–

Cavolo rosso · Mandorle · Finocchietto marino

Cannellone alla barbabietola 31.–

Noci caramellate · "New Roots" Crème Fraîche · Fiori

Secondi

Verza arrosto 43.–

Consistenze di cipolle · Mela verde · Grano saraceno · Miso

Lucioperca 56.–

Barba di frate · Foglie di capperi · Fregola sarda · Verjus

Guancetta di vitello "24H" 58.–

Peperoni colorati · Mousseline di patate · Oxalis

Ribeye di manzo 62.–

Carote in diverse consistenze · Grani antichi · Borracina

Dessert

Cioccolato Felchlin 68% 17.–

Gelato al fieno · Cedro candito · Melissa

Cre moso alla camomilla e miele 17.–

Nespole · Fiori di Magnolia · Sorgo

Sedano rapa · Rabarbaro 17.–

Gelato all'alloro · Tagete lemonii

Menu Degustazione

Memorie Botaniche 129.–

Sette portate a sorpresa ispirate alla storia e alla natura delle Isole di Brissago,
un racconto che attraversa epoche, visioni e paesaggi botanici.

Menu Villa Emden 119.–

Cinque portate esclusive che raccontano l'arte culinaria dell'Hotel Villa Emden.

Carpaccio di siluro del Lago Maggiore · Ibisco · Limoni salati · Latticello

Risotto carnaroli · Cavolo rosso · Mandorle · Finocchietto marino

Verza arrosto · Consistenze di cipolle · Mela verde · Grano saraceno · Miso

Ribeye di manzo · Carote in diverse consistenze · Grani antichi · Borracina

Cre moso alla camomilla e miele · Nespole · Fiori di Magnolia · Sorgo

Abbinamento Vini

Per ogni piatto, un sorso di vino che lo accompagna.

Piccolo abbinamento · 3 calici

+ 35.–

Grande abbinamento · 5 calici

+ 55.–



LA CENA DELLA BARONESSA