FELIX LO BASSO
restaurant

Questo non è solo un luogo dove mangiare o degustare un buon vino
ma è uno spazio in cui ci si incontra, si condivide e in cui dominano i sapori autentici.

This is more than a place to dine and taste!
It is a space to meet, to share, and to savor authentic flavors at their finest.

SIATE I BENVENUTI! *WELCOME!*
EMILIANA **FERRARONI**, Owner

PERCORSI DEGUSTAZIONE

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO,
A SCELTA DI OGNI OSPITE FRA TERRA E MARE

TASTING MENU

THE TASTING MENU IS INTENDED FOR THE ENTIRE TABLE,
EACH GUEST'S CHOICE BETWEEN LAND AND SEA

TERRA – *LAND* | 135

Scaloppa di foie gras d'oca con fichi e noci, quenelle di rafano e mela verde
Goose foie gras escalope with figs and walnuts,
quenelle of horseradish and green apple

Doppio raviolo con guancia di bue e formaggio gruyère,
funghi di bosco e chips di patata viola
Double "ravioli" filled with beef cheek and Gruyère cheese,
wild mushrooms and purple potato chips

Lombo di agnello, pane alle erbe, topinambur e olive
Lamb loin, herbal bread, Jerusalem artichoke and olives

Tartelletta al cacao e frutti di bosco (come una foresta nera)
Cocoa and berry tartlet, (like a Black Forest)

MARE – *SEA* | 150

Bianco e nero di seppia... (4 consistenze diverse di seppia)
Black and white cuttlefish... (cuttlefish in 4 different textures)

Frègula di verdura con acqua di pomodoro,
vongole veraci e schiuma al prezzemolo
Vegetable "Frègula" with tomato water, clams and parsley foam

Calamaro arrostito con porcini e guanciale
Roasted squid with "porcini" mushrooms and guanciale

Crème caramel alla cannella con riso al latte gelato!
Cinnamon cream caramel with frozen milk rice!

SOledì

FELIX LO BASSO
restaurant

MENÙ

PER COMINCIARE
TO START

Petali di ricciola con caponata di melanzane,
paté di pomodoro infornato e basilico | 42

Amberjack petals with eggplant caponata,
baked tomato pâté and basil

Gambero croccante lardellato,
crema di zucchine e olive taggiasche | 40

Crispy larded shrimp,
zucchini cream and “Taggiasca” olives

Scaloppa di foie gras d’oca con fichi e noci,
quenelle di rafano e mela verde | 45

Goose foie gras escalope with figs and walnuts,
quenelle of horseradish and green apple

Millefoglie di verdure e ortaggi di stagione
servita con maionese al sesamo nero e misticanza | 35

Seasonal vegetable mille-feuille
served with black sesame mayonnaise and mixed salad

SOledì

FELIX LO BASSO
restaurant

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Doppio raviolo con guancia di bue e formaggio gruyère, funghi di bosco e chips di patata viola | 38

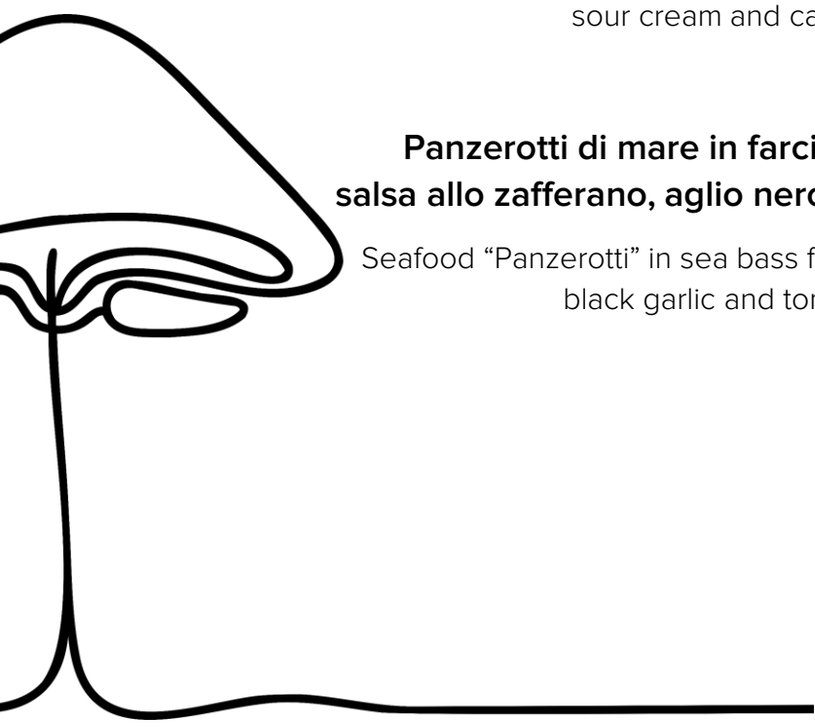
Double “ravioli” filled with beef cheek and Gruyère cheese, wild mushrooms and purple potato chips

Fusillone al ragù di mare, scorfano, lime e alghe | 40

“Fusillone” with seafood ragù, red scorpionfish, lime and seaweed

Tagliolini al nero, scampo, panna acida e caviale | 42

Black “Tagliolini”, langoustines, sour cream and caviar



Panzerotti di mare in farcia di branzino, salsa allo zafferano, aglio nero e pomodoro | 40

Seafood “Panzerotti” in sea bass filling, saffron sauce, black garlic and tomato

SOledì

FELIX LO BASSO
restaurant

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Ribeye di manzo, torta di patate
e carote alla liquirizia | 58

Beef ribeye, potato and carrots pie with liquorice

Sandwich di branzino e peperoni
con cipolla glassata e farcita | 42

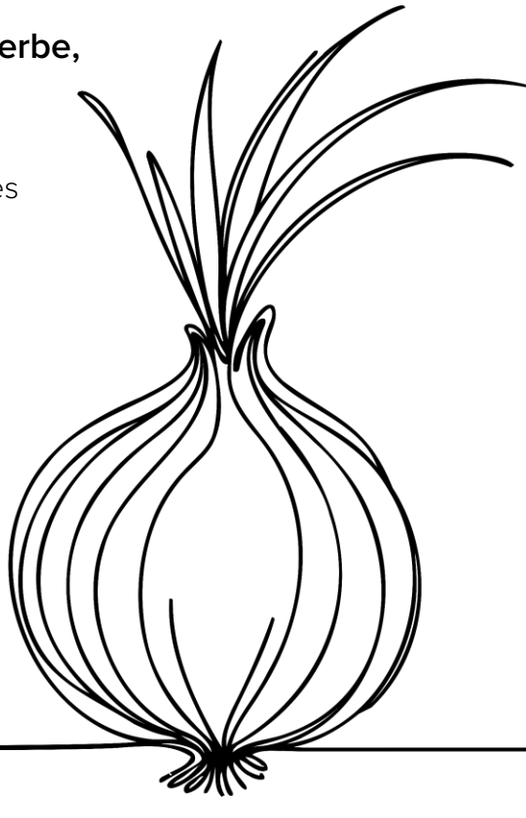
Sea bass and pepper sandwich
with glazed and stuffed onion

Lucioperca cotto all'orientale
e consistenze di melanzana | 45

Oriental-cooked zander and eggplant textures

Lombo di agnello, pane alle erbe,
topinambur e olive | 48

Lamb loin, herbal bread,
Jerusalem artichoke and olives



SOledì

FELIX LO BASSO
restaurant

DOLCI
DESSERTS

Babbà al rum con crema chantilly,
sorbetto di pera e zenzero | 20

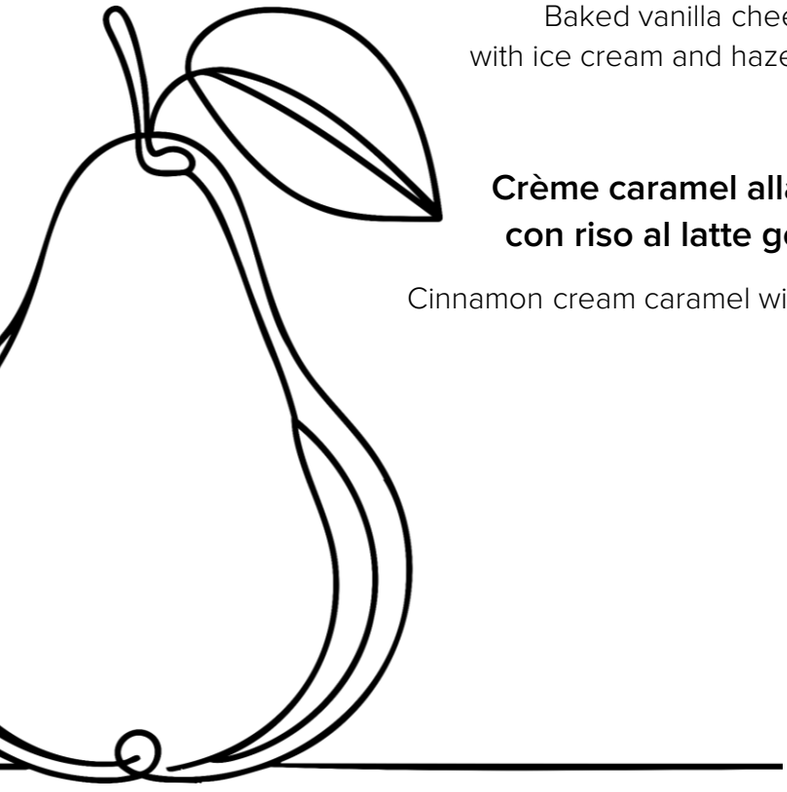
"Rum Babbà" with Chantilly cream,
pear and ginger sorbet

Tartelletta al cacao e frutti di bosco
(come una foresta nera) | 20

Cocoa and berry tartlet, (like a Black Forest)

Cheesecake cotto alla vaniglia
con gelato e cremoso alla nocciola | 18

Baked vanilla cheesecake
with ice cream and hazelnut ganache



Crème caramel alla cannella
con riso al latte gelato! | 18

Cinnamon cream caramel with frozen milk rice!

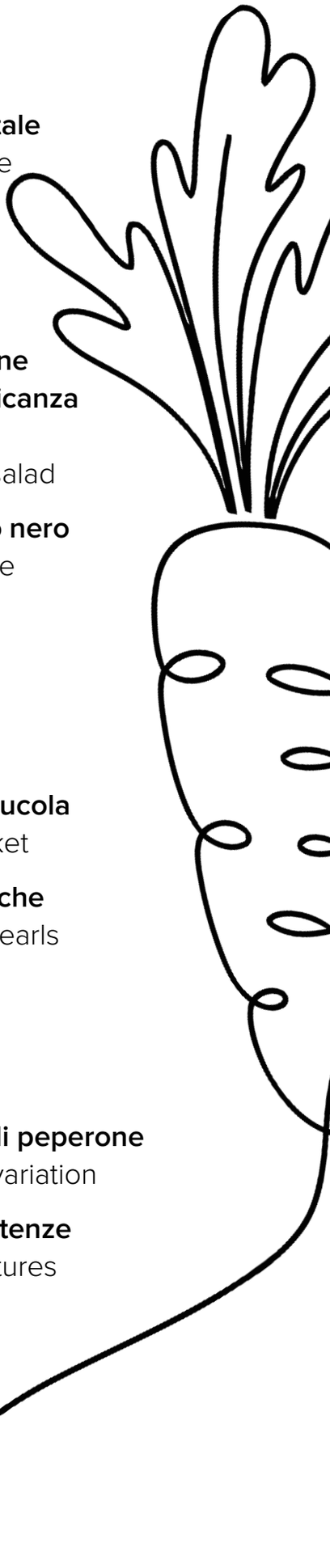
SOledì

FELIX LO BASSO
restaurant

MENÙ VEGETALE

PLANT-BASED MENU

Per chi predilige una cucina a base vegetale
For those who prefer plant-based cuisine



Antipasti | 35
Appetizers

Millefoglie di verdure e ortaggi di stagione servita con maionese al sesamo nero e misticanza
Seasonal vegetable mille-feuille served with black sesame mayonnaise and mixed salad

Uovo poché, topinambur fondente e cavolo nero
Poched egg, melting Jerusalem artichoke and black cabbage

Primi piatti | 35
First coursers

Fusillone alle erbe, lenticchia affumicata e rucola
Herbal “Fusillone”, smoked lentil and rocket

Tagliolini all’uovo, tartufo e perle balsamiche
Fresh egg “Tagliolini”, truffle and balsamic pearls

Secondi piatti | 35
Main courses

Strudel di verdure, cipolle glassate e variazione di peperone
Vegetable strudel, glazed onions and pepper variation

Melanzana gratinata al miso e le sue consistenze
Miso-glazed gratinated eggplant and its textures

SOledì

LA NOSTRA POLITICA SUL VINO
OUR WINE POLICY

Che abbiate il vino perfetto per l'occasione che volete vivere al nostro ristorante,
o che desideriate semplicemente degustare una bottiglia speciale
della vostra cantina, saremo lieti di accogliervi con le vostre pregiate etichette.
Diritto di tappo CHF 45 a bottiglia 75 cl

Se desiderate degustare un calice di una bottiglia della nostra cantina
e terminare l'esperienza a casa, sarà un piacere preparare per voi la bottiglia
per il trasporto in sicurezza a casa, al termine del pasto.

Whether you have the perfect wine for the occasion you want to experience
at our restaurant or simply wish to taste a special bottle
from your personal collection, we will be happy to welcome your fine labels.
*A **corkage fee of CHF 45 per 75 cl bottle applies***

If you'd like to enjoy a glass from one of our bottles and continue the experience
at home, we will gladly prepare the bottle for safe transport at the end of your meal.

sOledì

VINI DI NOSTRA PRODUZIONE
WINES OF OUR PRODUCTION

Produciamo vini che si posizionano tra i Bordeaux della Riva Destra e i SuperTuscan, ma hanno la loro espressione locale. È una produzione molto piccola e l'attenzione è tutta sulla qualità, partendo dal vigneto fino alla tecnica di vinificazione e all'invecchiamento.
Tutto è iniziato dall'idea dei tre fratelli **Ferraroni** (Ivan, Corrado ed Emiliana) di produrre vini di alta qualità che rappresentassero la loro terra ed esprimessero il potenziale dei vini svizzeri italiani, in gran parte sconosciuti alla comunità internazionale del buon bere. Presso il ristorante è presente la cantina dedicata a Soledì dove poter degustare i nostri vini rossi **NiK1**, **emiolé** ed **Écla**; e il nostro primo vino bianco **Andrea Chardonnay**.

We make wines that are in style somewhere in-between Right Bank Bordeaux and Super Tuscans, but have their own local expression. It is a very small production and the focus is entirely on quality, starting from the vineyard all the way to the winemaking technique and aging.
It all started with the idea of the three Ferraroni brothers (Ivan, Corrado and Emiliana) to produce high quality wines that represent their land and express the potential of Swiss Italian wines, largely unknown to the international fine wine drinking community.
*At the restaurant there is the cellar dedicated to Soledì where you can taste our red wines **NiK1, emiolé** and **Écla**; and our first white wine **Andrea Chardonnay**.*

INFO

PROVENIENZA ORIGIN
Carne | Meat > CH, IT, IE, US, HU
Pesce | Fish > CH, GR, HR, ES, MP, JP, CN, FAO37
Latticini | Dairy products > CH, IT
Pane fatto in casa | Bread homemade > CH, EU

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.
Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contamination of allergens.

PREZZI ESPRESSI IN CHF, IVA 8,1% INCLUSA
Prices are all in CHF and are inclusive of VAT 8,1%