

Ristorante Seven

La famiglia Breuer vi dà il benvenuto al **Ristorante Seven!**

Cucina Italiana | Tradizionale & Innovativo

La filosofia del Ristorante Seven nasce dall'amore per la cucina italiana e dal rispetto della materia prima, ed è caratterizzata da un ritorno alla semplicità.

Il nostro Chef di Cucina, il siciliano Nicola Leanza, abbina le tradizionali ricette del Bel Paese a delle innovative tecniche di lavorazione, realizzando piatti genuini che Le faranno scoprire il gusto contemporaneo del vintage.

Si lasci conquistare dagli antipasti mediterranei, dai primi piatti di pasta fresca fatta in casa ed i risotti all'onda, dai secondi di carne e pesce di provenienza accuratamente selezionata, o si lasci stupire da un menù a sorpresa creato appositamente per il Suo tavolo dal nostro Chef.

Saremmo lieti di pianificare con Lei il rinfresco per una ricorrenza speciale, di tipo privato o aziendale.

Chieda informazioni al nostro Team!

Buon appetito,

Famiglia Breuer e tutto il Team Seven

Ristorante Seven

Die Familie Breuer heisst Sie im **Ristorante Seven** willkommen!

Italienische Küche | Traditionell & Innovativ

Die Philosophie des Ristorante Seven ist aus der Liebe für die italienische Küche entstanden. Sie ist charakterisiert von der Wertschätzung für die Grundzutaten und einer Rückkehr zur Einfachheit.

Unser Küchenchef, der Sizilianer Nicola Leanza, verbindet traditionelle Rezepte des Bel Paese mit innovativen Zubereitungstechniken. So werden Sie in ihren modernen Gerichten immer einen typisch italienischen Ursprung erkennen.

Lassen Sie sich von mediterranen Vorspeisen verführen, von hausgemachter Pasta und Risotti, von Fisch und Fleisch von ausgesuchter Herkunft. Oder Sie begeben sich in die Hände unseres Chefs welcher ein individuelles Überraschungsmenü für Ihren Tisch zusammenstellt.

Haben Sie einen besonderen Anlass?

Wenden Sie sich an unser Team, wir freuen uns diesen gemeinsam mit Ihnen zu organisieren!

Buon appetito,

Familie Breuer und das gesamte Seven Team

APERITIVI

bollicine

'61 satèn chardonnay	10cl 15
guido berlusconi, franciacorta	75cl 78
'61 rosé pinot nero-chardonnay	10cl 15
guido berlusconi, franciacorta	75cl 78
berlusconi brut nature millesimato chardonnay	10cl 18
guido berlusconi, franciacorta	75cl 116
dom pérignon 2010 chardonnay-pinot noir	10cl 47
moët chandon, vallée de la marne	75cl 335
ruinart blanc de blancs chardonnay	10cl 26
maison de champagne ruinart, reims	75cl 179

cocktails

chandon garden spritz vino frizzante saporito con scorza di arance	15
hugo royal st. germain, franciacorta berlusconi satèn	16
campari orange sbagliato campari, hendrick's gin, arancia, franciacorta berlusconi satèn	17
ticino mule bisbino gin, lime, miele, spicy ginger	17
floreale Martini Floreale analcolico, crancerry, ginger ale	12

THE LEANZA EXPERIENCE

MENU A SORPRESA

benvenuto dalla cucina
6 portate
del nostro chef di cucina **nicola leanza**

servito per il tavolo intero, dalle ore 18.30-21.00

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

willkommensgruss aus der küche
6-gang menü
von unserem küchenchef **nicola leanza**

für den gesamten tisch von 18.30-21.00 uhr

SURPRISE MENU

greeting from the kitchen
6 course menu
from our chef de cuisine **nicola leanza**

served for the entire table from 6.30pm-9pm

157

SEVEN DEGUSTAZIONE

MENU INDIVIDUALE A 3 PORTATE

benvenuto dalla cucina
antipasto o primo piatto, secondo piatto, dolce
a vostra scelta dall'offerta à la carte
supplemento per l'aragostella +10

INDIVIDUELLES 3-GANG MENÜ

willkommensgruss aus der küche
vorspeise oder zwischengang, hauptgang, dessert
nach ihrer wahl aus dem à la carte angebot

supplement für languste +10

INDIVIDUAL 3 COURSE MENU

greeting from the kitchen
starter or pasta or risotto, main course, dessert
of your choice from our à la carte proposal

supplement for spiny lobster +10

97

SPECIALITÀ ESTIVE

tartufo périgord

11 / 1g

tartar di black angus ticinese

burrata, crema di tuorlo e tartufo périgord
con pane sfogliato fatto in casa

tartar vom tessiner black angus
burrata, eigelb-crème und périgord trüffel
mit hausgemachtem blätterteig-brot

ticino black angus tartare
burrata, cream of egg-yolk and périgord truffles
with homemade thousand layers bread

49

tagliolini o risotto carnaroli

con 2 grammi di tartufo périgord

tagliolini oder risotto carnaroli
mit 2 gramm périgord trüffel

tagliolini or risotto carnaroli
with 2 grams of périgord truffle

38 [vegetariano](#)

pomodoro, pomodoro, pomodoro

ricotta affumicata, basilico

tomate, tomate, tomate
geräucherte ricotta, basilikum

tomato, tomato, tomato
smoked ricotta cheese, basil

29 [vegetariano](#)

bottoni fatti in casa

ripieni di patate, triglia e fiori di zuccina

hausgemachte bottoni
gefüllt mit kartoffeln, rotbarbe, zucchini Blüten

homemade bottoni
filled with potatoes, red mullet, zucchini flowers

36

variazione di vitello

filetto alla senape, guancia con tagliatella di seppia, animella, zuccina
< su richiesta con tartufo périgord >

variation vom kalb
filet mit senf, bäckchen mit tagliatelle vom tintenfisch, milken, zucchini
< auf wunsch mit périgord trüffel >

variation of veal
mustard-flavoured filet, squid tagliatelle, sweetbread, zucchini
< upon request with périgord truffles >

59

< supplement +11 >

ANTIPASTI

pomodoro, pomodoro, pomodoro

ricotta affumicata, basilico

tomate, tomate, tomate

geräucherte ricotta, basilikum

tomato, tomato, tomato

smoked ricotta cheese, basil

29 vegetariano

aragostella

foie gras, cipollotto, salsa all'aneto

languste

foie gras, frühlingzwiebeln, dill-sauce

spiny lobster

foie gras, spring onion, dill sauce

44

trota salmonata

finocchio, mela verde, agrumi

lachsforelle

fenchel, grüner apfel, zitrusfrüchte

salmon trout

fennel, green apple, citrus fruits

36

anatra

sfilacciato di anatra, carpaccio di wagyu, barbabietola, pera, nocciola

ente

langsam gegarte ente, wagyu-carpaccio, rote beete, birne, haselnuss

duck

pulled duck, wagyu carpaccio, red beetroot, pear, hazelnut

36

tartar di black angus ticinese

burrata, crema di tuorlo e pane fatto in casa

< su richiesta con tartufo périgord >

tartar vom tessiner black angus

burrata, eigelb-crème und hausgemachtem brot

< auf wunsch mit périgord trüffel >

ticino black angus tartare

burrata, cream of egg-yolk and homemade bread

< on request with périgord truffles >

38

< supplement +11 >

PRIMI PIATTI

spaghettone

gamberi, scampi, acqua di pomodoro datterino

spaghettone

krevetten, scampi, datteltomanten-wasser

spaghettone

prawns, scampi, date tomato water

36

bottoni fatti in casa

ripieni di patate, triglia e fiori di zuccina

hausgemachte bottoni

gefüllt mit kartoffeln, rotbarbe, zucchini Blüten

homemade bottoni

filled with potatoes, red mullet, zucchini flowers

36

ravioli alla norma

melanzane, pomodorini gialli, ricotta affumicata

ravioli alla norma

auberginen, gelbe kirschtomaten, geräucherter ricotta

ravioli alla norma

eggplants, yellow cherry tomatoes, smoked ricotta cheese

34

risotto

il nostro risotto ai frutti di mare

risotto

unser meeresfrüchtrisiko

risotto

sea food risotto seven style

39

spaghetti alla carbonara SE\7EN

27

PESCE

glacier 51

gallinacci, finocchio, aglio nero

schwarzer seehecht

pfifferlinge, fenchel, schwarzer knoblauch

toothfish

chanterelles, fennel, black garlic

54

rana pescatrice

crosta di pane, lardo di colonnata,

flan alla pizzaiola, estratto di pomodorino

seeteufel

in der brotkruste, lardo di colonnata,

pizzaiola flan, kirschtomaten-extrakt

monkfish

in a bread crust, lardo di colonnata,

pizzaiola style flan, cherry tomato extract

48

rombo alla mediterranea

lattughina, cetrioli, cipolla di tropea, olive verdi

mediterraner steinbutt

salat, gurken, tropea zwiebeln, grüne oliven

mediterranean style turbot

salad, cucumber, tropea onions, green olives

54

VEGETARIANO

millefoglie

millefoglie di verdure, zucchine alla scapece, tapioca

gemüse-millefeuille, eingelegte zucchini, tapioka

vegetable millefeuille, marinated zucchini, tapioca

34 [vegetariano](#)

proposte vegetariane

il nostro team è con piacere a vostra completa disposizione per suggerimenti su misura

vegetarische gerichte

unser team freut sich, ihnen individuelle vorschläge zu unterbreiten

vegetarian dishes

our service team is happy being at your disposal for individual proposals

CARNE

maiale iberico

peperoni, panelle, tacos con pulled pork

iberico schwein

paprika, panelle, tacos mit pulled pork

iberian pork

bell peppers, panelle, tacos with pulled pork

58

variazione di vitello

filetto alla senape, guancia, seppia cruda, animella, zuccina
< su richiesta con tartufo périgord >

variation vom kalb

filet mit senf, bäckchen, roher tintenfisch, milken, zucchini
< auf wunsch mit périgord trüffel >

variation of veal

mustard-flavoured filet, cheek, raw squid, sweetbread, zucchini
< upon request with périgord truffles >

59

< supplement +11 >

agnello

carota, lemongras, millefoglie di verdure, cannelloncino di pasta brik

lamm

rüben, zitronengras, gemüse-millefeuille, brikteig röllchen

lamb

karrot, lemongrass, vegetable millefeuille, roll of brik pastry

54

wagyu kagoshima – giappone

con i suoi contorni

wagyu kagoshima – japan
mit ausgewählten beilagen

wagyu kagoshima – japan
with its side dishes

88 per 100g

CONTORNI

i nostri secondi piatti vengono serviti guarniti;
contorni di stagione su richiesta

unsere hauptgerichte sind garniert;
saisonale beilagen auf anfrage

our main dishes are garnished;
seasonal side dishes upon request

patate, verdure

kartoffeln, gemüse

potatoes, vegetables

7

pasta, risotto

13

DESSERT

in collaborazione con Pietro Leanza, chef pasticciere della Bottega del Gusto

yuzu

delizia di yuzu

yuzu traum

yuzu dream

17

dolce, picolit bianco, verduzzo friulano, livio felluga, friuli venezia giulia
5cl | 8

pistacchio

pistacchio, babà, lampone

pistazie, babà, himbeere

pistachio, babà, raspberry

18

caluso passito docg, erbaluce, caluso, piemonte
5cl | 11

cheesecake

pesca, acetosella

cheesecake mit pfirsich, waldsauerklee

cheesecake with peach, wood sorrel

17

château roumieu, sauternes, semillon, sauvignon, bordeaux
5cl | 10

gelati e sorbetti

scelta stagionale di gelati e sorbetti fatti in casa

glacé und sorbet

auswahl an hausgemachtem, saisonalem glacé und sorbet

ice cream and sherbet

selection of seasonal, homemade ice creams and sherbet

a pallina 5

formaggi

selezione di formaggi by seven

käseauswahl by seven

selection of cheeses by seven

25

pergole vece 2012, le salette, veneto
5cl | 12

THE LOUIS XIII EXPERIENCE

think a century ahead

ogni decanter è il successo di vita di 4 generazioni di maestri di cantina. fin dalle sue origini nel 1874, ogni generazione di maestri di cantina seleziona dalle nostre riserve le eaux-de-vie più preziose per creare louis xiii.

oggi, il maestro di cantina baptiste loiseau sta scegliendo le nostre più pregiate eaux-de-vie come lascito ai suoi successori.

louis xiii è una squisita miscela di 1.200 eaux-de-vie provenienti al 100% da grande champagne, la prima cru della regione del cognac.

louis xiii è una fragranza. la fragranza del tempo.

jeder dekanter ist eine verkörperung des lebenswerks mehrerer generationen von kellermeistern.

seit den anfängen im jahr 1874 wählt jede generation von kellermeistern die ältesten und erlesensten eaux-de-vie für den louis xiii aus.

heute wacht kellermeister baptiste loiseau über unsere besten eaux-de-vie, das erbe für seine nachfolger im kommenden jahrhundert.

louis xiii ist eine exquisite assemblage aus bis zu 1 200 eaux-de-vie, die alle ausschliesslich aus der grande champagne stammen; der beste cognac der region.

louis xiii ist ein duft; der duft der zeit.

1 porzione di 1cl LOUIS XIII

1 portion 1cl Louis XIII

1 portion of 1cl of Louis XIII

55



LOUIS XIII

Remy Martin

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

INFORMAZIONI

caro ospite, se hai delle **allergie** e / o **intolleranze** alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

lieber gast, wenn sie **allergien** und / oder **unverträglichkeiten** haben, bitte erkundigen sie sich nach unseren lebensmitteln und unseren getränken. unser geschultes team freut sich sie diesbezüglich zu beraten. dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific **food allergy** or **intolerance** issue. our well-trained team will find the best way to meet your specific needs.

cher client, si vous avez des **allergies** et / ou **d'intolérances**, ne hésitez pas à nous passer toute question sur notre nourriture et nos boissons. nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

CARNE

Agnello	Irlanda & Austria
Foie Gras	Francia
Kagoshima	Giappone
Lardo	Italia
Maiale Iberico	Spagna
Manzo	Svizzera
Poulet	Francia
Vitello	Italia & Svizzera & Irlanda
Wagyu	Australia & USA & Spagna

PESCE e CROSTACEI

Aragostella	Francia & Grecia
Glacier 51	Patagonia
Calamari	Italia & Francia
Gamberi	Italia & Argentina
Polpo	Francia & Grecia
Rana pescatrice	Francia
Rombo	Atlantico & Mediterraneo
Scampo	Francia & Atlantico
Tonno	Mediterraneo
Triglia	Mediterraneo

tutti i prezzi in **CHF, IVA** inclusa
alle preise in **CHF, MwSt** inklusive
all prices in **CHF, VAT** included