

## *Il viaggio*

L'avventura del team che ha creato il ristorante Fresco inizia con la voglia di portare una ventata d'aria fresca in una location meravigliosa di questa città in pieno centro ma verde e fresca.

Questo sentimento ha acceso tutti di creatività. Si trova nei nuovi piatti, negli abbinamenti dei vini, nell'arredo e nei diversi ambienti proposti.

## *La provenienza*

Freschezza e genuinità sono il criterio unico per la scelta degli ingredienti e della tecnica di lavorazione del prodotto. L'impronta genuinamente italiana viene curata da uno staff che ha viaggiato e conosciuto il mondo per prepararsi a questa sfida, rispondendo con attenzione alle caratteristiche uniche della gastronomia luganese.

## *C.B.T.*

Che Bella Trovata la Cottura a Bassa Temperatura, un insieme di tecniche perfezionate negli ultimi anni allo scopo di preservarne l'essenza di ogni ingrediente.

*David Greco*

*Mauro Marcello*

### *Il tonno al Fresco*

tonno scottato ai semi di papavero, marinato  
in salsa di soia con yogurt alla macadamia, 26

### *Gamberoni in dolce compagnia*

gamberoni crudi su dressing di stracciatella e  
arance con finocchi al balsamico, 26

### *Tradizioni di Cetara*

parmigiana di zucchine con alici fritte, la loro  
colture e gelato al parmigiano, 28

### *Delicatezza di sapori*

ravioli ripieni di scampi e burrata su  
pannocchia d'invidia all'arancia, 32

### *La Mattonella*

mattonella di tonno crudo con cascata  
di demi-glacé al vitello e pipa d'aperol,  
39

### *vecchie glorie*

branzino selvatico in crosta di sale  
aromatizzato, 44

### *Caldo freddo*

burrata in caldo abbraccio di pomodoro, 22

### *La zucca va in campagna*

crema di zucca al latte di cocco con fieno di sedano rapa, 18

### *Vecchia ricetta*

parmigiana di melanzane fritte, 24

### *Castagne*

gnocchi di castagne al porcino trifolato, 28

### *L'unione in equilibrio*

tomino croccante con uovo in camicia e tartufo nero, 28

### *Sua Maestà*

la cotoletta di porcino, 38

### *Poesia tra pesci e volatili*

crema brulee di foiegrass e mele selvatiche  
con scampi all'acqua d'ostrica, 36

### *Nascosto dalla natura*

flan di porcino, brina di cacao amaro e  
nuvola di parmigiano, 28

### *L'oro delle risaie*

risotto in brodo di fieno e carciofi ,mantecato  
al midollo e foglia d'oro 23carati, 38

### *Il Selvatico*

pappardelle al cinghiale con ginepro e cacao  
amaro, 32

### *Il Re dei Galli*

Galletto disossato C.B.T. in acqua di  
patate e zenzero, 34

### *La Sella*

sella di capriolo con castagne  
caramellate e fichi, 39

### *Sapori del Gran Sasso*

Tagliere di salumi e formaggi abruzzesi, 20

### *Tartare*

di filetto di manzo tagliata al coltello con sale ,maldom scandinavo e burro d'arancia, 28

### *Tartare*

di tonno acqua di cocco, mela Smith, pepe rosa e lime, 28

### *La Carbonara della miniera*

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, guanciale di maiale nero d'Abruzzo, uova, grana, pepe, 24

### *Omaggio ad Amatrice*

Bu-Quadro Verrigni, guanciale cipolla e pomodoro, 26

## E le gourmets...

### *Bologna*

fior di latte, pesto ai pistacchi, mortadella , zest di limone, 19

### *Pere e Zola*

fior di latte, pere, gorgonzola, 19

### *Amatrice*

pomodoro, fior di latte, guanciale di Norcia, cipolla, pecorino abruzzese, 22

### *La Fritta*

polpa di pomodoro, pecorino e basilico, 18

### *Regina Margherita*

pomodoro, burratina di Andria DOP, pomodorino cherry, crudo e basilico, 22

Impasti: Normale, Integrale, Kamut,  
Senza glutine (suppl. fr. 3.-)

Variazioni: lavoriamo solo con prodotti freschi di prima qualità, ma a dipendenza della disponibilità, saremo contenti di soddisfare le vostre richieste di pizze particolari.

## Le pizze tradizionali...

### *Napolí*

pomodoro, fior di latte, acciughe del cantabrico, origano, 16

### *Prosciutto*

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, 16

### *Diavola*

pomodoro, fior di latte, salame piccante, olive taggiasche, 18

### *Vegetariana*

pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati, 18

### *Margherita*

pomodoro, fior di latte, basilico, 12

### *Tonno e cipolla*

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, 18

### *Tirolese*

pomodoro, fior di latte, speck e zola, 18

### *Valtellina*

pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana, 19

### *Siciliana*

pomodoro, fior di latte, origano, olive taggiasche, capperi, acciughe, 18

### *Marinara*

polpa di pomodoro, origano e aglio, 10

## E le gourmets...

### *Bologna*

fior di latte, pesto ai pistacchi, mortadella , zest di limone, 19

### *Pere e Zola*

fior di latte, pere, gorgonzola, 19

### *Amatrice*

pomodoro, fior di latte, guanciale di Norcia, cipolla, pecorino abruzzese, 22

### *La Fritta*

polpa di pomodoro, pecorino e basilico, 18

### *Regina Margherita*

pomodoro, burratina di Andria DOP, pomodorino cherry, crudo e basilico, 22

Impasti: Normale, Integrale, Kamut,  
Senza glutine (suppl. fr. 3.-)

Variazioni: lavoriamo solo con prodotti freschi di prima qualità, ma a dipendenza della disponibilità, saremo contenti di soddisfare le vostre richieste di pizze particolari.