



Care e Cari ospiti

Grazie! Grazie di essere venuti a trovarci a Casa per godere della nostra Cucina & Cantina. **Tutte le sere, a partire dalle 17:00, il bistrot si illumina e vi accoglie in un ambiente intimo e curato con delle proposte da vivere e condividere a partire da 3 portate ciascuno.**

Il nostro ristorante è un piccolo gioiello affacciato sul Ceresio, dove la tradizione degli ingredienti sposa la modernità delle preparazioni con un'offerta stagionale che rispetta e valorizza il territorio del Canton Ticino e incontra il gusto anche dei palati più esigenti.

Pochi tavoli, tanta atmosfera, nessuna fretta. Gustate con calma le nostre pietanze, sorseggiate i nostri vini in abbinamento o un cocktail, perché no, e se avete degli avanzi, nessun problema, ve li confezioniamo con cura per gustare anche a casa vostra le bontà della Casa n.6.

Scegliete tra uno dei nostri menù

Menù 3 portate 86

un antipasto, un primo, un dessert

Menù 3 portate 96

un antipasto, un secondo, un dessert

Menù 4 portate 106

due antipasti, un primo o un secondo, un dessert

Menù 5 portate 116

due antipasti, un primo, un secondo, un dessert

Proponiamo materie prime di ottima qualità, cerchiamo costantemente i migliori prodotti sul mercato e continua anche la nostra selezione di vini con storie incredibili che chiedono di essere raccontate. Cerchiamo piccole realtà, dove il produttore si distingue per la territorialità, l'attaccamento alla sua etichetta e processi di vinificazione sempre più sostenibili. Esclusività ed equilibrio, per vini che possano essere scelti per primi e a cui abbinare in seguito in tutta semplicità i piatti della Casa. Più bollicine, più vitigni autoctoni, più vini naturali.

Accompagniamo con gioia i nostri ospiti nel mondo enologico, tornate a trovarci regolarmente per scoprire di volta in volta la nostra carta dei vini oltre che le nostre pietanze, non ve ne pentirete.

Con piacere vi consigliamo per comporre il vostro menù ideale, segnalateci le vostre preferenze ed eventuali allergie.



ANTIPASTI
STARTER
VORSPEISE

Tataki di anguria ai due sesami su specchio di gazpacho verde

1. 6. 7. 9. 11. 12

Burrata e pesto al pistacchio con misticanze e pesca grigliata

7. 8

Noci di capesante con essenza di pomodoro,
salicornia e pomodorino pachino confit

9. 14

Tartare di tonno con crema di avocado, gel e vinaigrette al frutto della passione

4. 12

PRIMI
FIRST COURSES
TEIGWAREN

Risotto al peperone crusco, stracciatella, tartare di scampi e perle di Yuzu

2. 4. 7. 9. 12

Raviolone ripieno di gamberi, lime e pepe rosa
su delicata salsa al Vermouth e perle di alghe

1. 2. 4. 7. 9. 12. 14

Tagliolino fresco all'oro rosso svizzero con croccante guancialetto pepato toscano

1. 3. 6. 10. 13

Tagliolino fresco al nero di seppia, rana pescatrice
e coulis di datterini gialli in acqua di mare

1. 3. 4. 6. 7. 8. 9. 10. 12. 13



SECONDI
SECOND COURSES
FLEISCH, FISCH & VEGETARISCHE GERICHTE

Dal nostro Hibachi

Bistecca di cavolfiore speziata con crema di ceci,
aglio nero fermentato e succo di barbabietola

1. 6. 9. 10

Filetto di Wagyu con riduzione al merlot ticinese e verdure di stagione grigliate

7. 9. 12

Spiedino di gamberoni spennellati con beurre noisette e pimientos de padron

7. 2

Tentacolo di polpo su soffice spuma di patata, paprika e olio al sedano

7. 9. 14

DOLCI
DESSERT
DESSERT

Tiramisù

1. 3. 6. 7. 8. 10

Cheesecake con coulis di frutta fresca

1. 3. 7

Crème brûlée al Grand Marnier

3. 7. 12

Tarte Tatin alla pesca con gelato alla vaniglia

1. 3. 7. 8



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO RISTORANTE POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti il glutine**
- 2. Crostacei**
- 3. Uova**
- 4. Pesce**
- 5. Arachidi**
- 6. Soia**
- 7. Latte**
- 8. Frutta guscio**
- 9. Sedano**
- 10. Senape**
- 11. Sesamo**
- 12. Solfiti anidrite solforosa**
- 13. lupini**
- 14. Molluschi**

IL PERSONALE DI SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI DELUCIDAZIONE O CHIARIMENTO

I nostri prodotti alimentari (carne, latticini e derivati) sono provenienti da paesi dell'UE, Svizzera e Australia.

I prodotti ittici sono di provenienza dal Mar Mediterraneo e Oceano Atlantico; i gamberi anche dal Vietnam.

I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza.

lacasan6.com

Google



*Valutaci su Google
Seguici sui social
Condividi la tua esperienza*

