

La Muse

RESTAURANT & ROOFTOP TERRACE



PASSATEMPO PASTIMES

The restaurant La Musa offers both contemporary and traditional cuisine. This tasting menu changes according to our latest culinary research and the seasonality of the products.

Le restaurant La Musa propose une combinaison parfaite de cuisine contemporaine et traditionnelle. Ce menu de dégustation varie en fonction de nos dernières recherches culinaires et de la saisonnalité des produits.

The 12-course degustation menu is offered for the entire table, at a price of 125€ per person.

Le menu dégustation de 12 plats est proposé pour toute la table à un coût de 125€ par personne.

DIVERTIMENTO FUN

Benvenuti

A homage to the Lepontine Alps | Peverada & Croccante¹
Memories of the lake | Carpione & Alborelle⁴
Sturgeon from the river Ticino | Cucumber & Sour Cream⁴
Un hommage aux Alpes lépontines | Peverada & Croccante
Souvenirs du lac | Carpione & Alborelle
Esturgeon du Fleuve Tessin | Concombre & Crème Aigre

Piedmont Carù Beef | bread | ponzu | citronette | carrots¹⁻⁶
Bœuf de Carù du Piedmont | pain | ponzu | citronnée | carottes

Whitefish | smoked vinegar | apple | fennel⁴
Lavaret | vinaigre fumé | pomme | fenouil

+10 g Ars Italica Servuga Imperial 35€
+30 g Ars Italica Servuga Imperial 90€

Potatoes & potatoes | “botarga” roe | onion coffee¹⁻³⁻⁴
Pommes de terre & pommes de terre | poutargue | café d’oignons

+10 g Tartufo Estivo Marchigiano 16€
+20 g Tartufo Estivo Marchigiano 30€

Trout | soya | wild fennel | avocado⁴⁻⁶⁻⁹
Truite | soja | fenouil sauvage | avocat

Sardinia lamb | lettuce | red fruits | sansho pepper
Agneau de Sardaigne | laitue | fruits rouges | poivre sansho

Rhubarb | honey | apple | sorrel¹⁻³⁻⁷
Rhubarbe | miel | pomme | oxalis

The 6-course menu is offered for the entire table, at a price of 85€ per person
5 courses 75€ | 4 courses 65€
Each plate of the menu can be chosen separately “À la Carte” at 30€

Le menu de 6 plats est proposé pour toute la table à un coût de 85€ par personne
5 plats 75€ | 4 plats 65€
Chaque plat choisi individuellement „à la carte” est proposé au prix de 30€

ISPIRAZIONE INSPIRATION

Benvenuti

A homage to the Lepontine Alps | Peverada & Croccante¹
Memories of the lake | lake trout & bleak⁴
Sturgeon from the river Ticino | Cucumber & Sour Cream⁴
Un hommage aux Alpes lépontines | Peverada & Croccante
Souvenirs du lac | Carpione & Alborelle
Esturgeon du Tessin | Concombre & Crème aigre

Pizzocchero | savoy cabbage | scampo¹⁻²⁻³
Pizzocchero | chou de Milan | langoustine

+10 g Tartufo Estivo Marchigiano 16€
+20 g Tartufo Estivo Marchigiano 30€

Spaghettone | sea urchin | cardamom | oyster leaf¹⁻⁴
Spaghettone | oursins | cardamome | feuille d’huîtres

+10 g Ars Italica Servuga Imperial 35€
+30 g Ars Italica Servuga Imperial 90€

Black Cod | licorice | prosecco⁴
Cabillaud | réglisse | prosecco

Braulio sorbet | mulberry | vanille³⁻⁷
Sorbet au Braulio | mûre | vanille

The menu is offered for the entire table, at a price of 60€ per person.
Each plate of the menu can be chosen separately “À la Carte” at 30€

Le menu de 4 plats est proposé pour toute la table à un coût de 60€ par personne
Chaque plat choisi individuellement «à la carte» est proposé au prix de 30€

SENZA WITHOUT

Benvenuti

A homage to the Lepontine Alps | Peverada & Mushrooms¹
Memories of the valley | Porcini & Zucchini
From the vegetable garden | Lettuce & Mutabel

Un hommage aux Alpes lépontines | Peverada & Champignons
Souvenirs de la vallée | Cèpes & Courgettes
Du jardin | Laitue & Mutabel

Savoy cabbage | potatoes | buckwheat | truffle¹⁻³

Chou de Milan | pommes de terre | sarrasin | truffe

Potatoes & potatoes | vegetable bottarga | onion coffee¹⁻³

Pommes de terre & pommes de terre | poutargue végétale | café d'oignons

Tomato | carrot | rhubarb | passion fruit

Tomate | carotte | rhubarbe | fruit de la passion

Rhubarb | honey | apple | sorrel¹⁻³⁻⁷

Rhubarbe | miel | pomme | oxalis

The special menu "WITHOUT gluten, milk, fish and meat" is offered at a price of 60€ per person.

Each plate of the menu can be chosen separately "À la Carte" at 30€

Le menu spécial de 4 plats «SANS gluten, produits laitiers, poisson et viande» est proposé à un coût de 60€ par personne

Chaque plat choisi individuellement «à la carte» est proposé au prix de 30€

2 plates - your choice 2 plats - à vous de choisir

Choose 2 ingredients to create 2 dishes that you want to replace
Choisissez 2 ingrédients pour composer les 2 plats que vous souhaitez remplacer

Turbot⁴

Turbot

Buffalo mozzarella⁷

Mozzarella de bufflonne

Violet artichoke

Artichaut violet

Rice

Riz

Our sommelier will be happy to advise you on the selection
in combination with the chosen menu.

Notre sommelier sera heureux de vous proposer différentes sélections de vins
au verre en combinaison avec le menu choisi.

In our restaurants we serve ASC and MSC certified fish

Dans nos restaurants nous servons du poisson certifié ASC et MSC

Beef: Piedmont (Italy) - Lamb: Sardinia (Italy)

Boeuf: Piedmont - Agneau: Sardaigne



¹Cereals containing gluten | Céréales contenant du gluten • ²Crustaceans | Crustacés • ³Eggs | Œufs • ⁴Fish | Poisson • ⁵Peanuts | Cacahuètes • ⁶Soybeans | Soja • ⁷Milk | Lait
⁸Nuts | Fruits à coque • ⁹Celery (including celeriac) | Céleri • ¹⁰Mustard | Moutarde • ¹¹Sesame | Graines de sésames
¹²Sulphurdioxide and sulphites | Anhydride sulfureux et sulfites • ¹³Lupin | Lupin • ¹⁴Molluscs | Mollusques • ¹⁵Deep frozen product | Produit surgelé