

**MÖVENPICK**  
RESTAURANT

*i* **Risotti** *del*

**MÖVENPICK**  
RESTAURANT



# Riso Loto

## 100% Ticinese

Mövenpick porta in tavola la passione per il risotto in tutte le sue forme, partendo dalla ricetta tradizionale Ticinese e avvalendosi di prodotti ricercati, soprattutto di un riso molto particolare.

Il "Riso nostrano Ticinese Loto" è coltivato nel bellissimo Ticino e proviene dai Terreni alla Maggia.

Il clima cambia e l'agricoltura si ritrova a confronto con condizioni che mettono in difficoltà alcune colture, soprattutto a causa della siccità.

Ci sono però **metodi alternativi per coltivarlo** e c'è chi li adotta proprio in Ticino, in particolare sul Delta della Maggia.

Tra i risi suggeriti per le preparazioni come il risotto, oltre il Carnaroli, l'Arborio, il Roma e il Baldo, c'è proprio il riso Loto (o Ribe): un tipo di riso a grano lungo, dai chicchi ovali e perlati, che tiene bene la cottura. È un ottimo ingrediente per preparazioni più complesse, ma è perfetto anche per le insalate di riso.

Era importante scegliere un prodotto vicino alle tradizioni ticinesi.

Essendo il risotto un piatto tipico della Svizzera italiana, non è stato difficile scegliere il Loto, che si presta perfettamente a queste ricette.

È così che il Loto è diventato un riso al "100% ticinese": la sua coltivazione e la sua lavorazione, infatti, avvengono completamente in Ticino, con una prima parte di lavorazione in azienda ai Terreni alla Maggia e, in seguito, in riseria per la parte finale.

In questa zona tra Locarno e Ascona, dunque, è nata la prima e unica produzione di riso Loto del Ticino.



### MARE E MONTI.....CHF 34.00

Carpaccio di tonno affumicato, crema di zucca e funghi porcini trifolati

### PERSICOTTO.....CHF 33.00

Filetti di pesce persico al burro, salvia e zafferano

### PROFONDO.....CHF 32.00

Nero di seppia, insalata tiepida di calamari cotti a bassa temperatura e zeste di limone

### CIMAPOLPO.....CHF 32.00

Crema di cime di rapa, acciughe, polpo arrostito e stracciatella di latte vaccino

### BOSCAIOLO.....CHF 31.00

Carpaccio di carne salada del Trentino, mela, gorgonzola di capra, noci e miele di castagno Ticinese

### MERAVIGLIOSO.....CHF 29.50

Code di gamberi alla piastra, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodoro ciliegio e gocce di pesto di basilico

### FUMAILO.....CHF 29.50

Code di gamberi, gorgonzola di capra e pancetta affumicata

### SELVAGGIO.....CHF 29.00

Ragù bianco di cinghiale e funghi porcini trifolati e cubetti di mortadella di cinghiale al tartufo

### ORIENTALE.....CHF 29.00

Petto di pollo Tandoori, marinato con yogurt, curry Madras e cubetti di ananas alla piastra

### ARMONIA.....CHF 27.00

Melanzane grigliate, salsa di pomodoro, Grana Padano, origano e bocconcini di mozzarella di bufala

### NOSTRANO.....CHF 26.00

Bocconcini di luganighetta Ticinese, radicchio rosso e formaggio dell'alpe Gottardo

### MEDITERRANEO.....CHF 25.00

Crema di peperone rosso, frutto del capperone, olive nere Taggiasca, stracciatella di latte vaccino

### ROSSO DI SERA.....CHF 24.50

Pure di barbabietola cotta al forno, crema di pecorino e chips di barbabietola croccante