



### BENVENUTI A ORIGINI

Il progetto nasce dalla volontà di Sava e Guglielmo, entrambi professionisti nel settore della ristorazione, gerente di ristorante e sommelier lei, chef di cucina lui, di unire le loro passioni e aprire il proprio locale per esprimere al meglio i concetti e le tecniche imparati e sviluppati negli anni.

Il logo di Origini è stato sviluppato partendo dall'albero della vita, sceltto per rappresentare l'approccio naturale alla cucina del ristorante. La metà destra dell'albero si trasforma poi in foglie di vite che simboleggiano l'enotica, punto cardine del progetto assieme al ristorante, le tre linee che partono dal progetto dell'albero simboleggiano invece le radici del territorio e le sorgenti del fiume Ereggia, questo elemento in particolare funge da filo rosso con anche l'idea di Origini che è il nome stesso del ristorante.

# Settimana del Gusto

DAL 18 AL 28 SETTEMBRE

Anche Origini partecipa alla Settimana del Gusto!  
Per l'occasione abbiamo creato un menu speciale dedicato ai sapori autentici, locali e di stagione.



**ORIGINI**

RISTORANTE CON ENOTECA

@ I LULIHO DEL GIITELLO



**20|25** ANS  
JAHRE  
ANNI

SEMAINE DU GOÛT

GENUSSWOCHE

SETTIMANA DEL GUSTO



**ORIGINI**  
RISTORANTE CON ENOTECA  
@ MULINO DEL GHITELLO



# Menù tra boschi e fiumi

DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA

Acqua di pomodoro e basilico

\*\*\*

Anguilla allo yakitori, miso di pomodoro, crema di sedano rapa e olio all'erba cipollina

\*\*\*

Ravioli di stracotto di selvaggina in brodo di funghi e pomodoro

\*\*\*

Sfilacciato di cinghiale arrosto, cabis sott'aceto e salsa duxelles

\*\*\*

Crumble al cioccolato, nocciola e gelato alla crema

Menu completo: CHF 80.00

Menu senza primo o senza secondo: CHF 65.00

