

Desideriamo rendere la sua visita un'esperienza piacevole sotto ogni aspetto offrendole una selezione di delizie mediterranee, che lo Chef di Cucina Frank Oerthle e la sua brigata creano esclusivamente con prodotti naturali e freschissimi. Il Maître di Sala Davide Bolzonello ed il suo team sono lieti di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.



Our aim is to ensure that your visit is a memorable experience in every regard. You can look forward to a range of Mediterranean culinary delights prepared by our Chef de Cuisine Frank Oerthle and his team, using exclusively the freshest and most natural ingredients. Our Restaurant Manager Davide Bolzonello will be glad to help you in selecting your menu and wines.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Menu degustazione

Crudo di gamberi viola, ricotta di bufala e mandarino

Crevette violettes à la ricotta de buffle et mandarine
Violette Krevette an Büffelricotta und Mandarine
Purple shrimp with buffalo ricotta and tangerine



Zuppetta di zucca con panna cotta all'Amaretto

Soupe de potiron avec pannacotta à l'amaretto
Kürbissüppchen mit Amaretto-Pannacotta
Pumpkin soup with Amaretto panna cotta



Raviolini di patate e olive taggiasche con triglia e burro all'acciughe

Raviolini de pommes de terre et d'olives Taggiasca au beurre de rouget et d'anchois
Raviolini mit kartoffel und Taggia-Oliven an Rotbarbe und Sardellenbutter
Potato and Taggiasca olive raviolini with red mullet and anchovy butter



Medaglione di bisonte scottato con millefoglie di sedano e tartufo, spuma ai mirtilli rossi

Médailon de bison rôti avec millefeuille de céleri et de truffes mousse aux canneberges
Kurzgebratenes Bisonmedaglione mit Sellerie-Trüffel-mille-Feuille und Preiselbeerschaum
Seared bison medallion with celery and truffle millefeuille cranberry mousse



Brie de Meaux con senape di pera e pane allo zafferano

Brie de Meaux with pear mustard
Brie de Meaux mit Birnensenf
Brie de Meaux à la moutarde de poire



Ghiacciata alle nocciole con meringa morbida al Bailey's e melograno

Parfait aux noisettes avec meringue douce Bailey's et grenade
Haselnusshalbfrorenes an Bailey's-meringa und Granatapfel
Hazelnut parfait with Bailey's soft meringue and pomegranate

Menu completo CHF 145.- - Menu di 5 portate CHF 135.- - Menu di 4 portate CHF 120.-
Abbinamento vini completo CHF 70.- - Abbinamento 5 portate CHF 60.- - Abbinamento 4 portate CHF 50.-

*I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo
Le nostre carni provengono da: Svizzera e Francia*

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

Antipasti

- | | |
|---|-----------|
| Battuta di Fassona con Burrata, puntarelle e pane della Valle Maggia | 37 |
| Tartare de bœuf de Fassona avec burrata, puntarelle de chicorée et pain Valle Maggia
Tatar vom Fassona-Rind mit Burrata, Chicorée-Puntarelle und Valle Maggia-Brot
Fassona beef tartare with burrata, chicory and Valle Maggia bread | |
| Il Luccio perca del lago Maggiore in tre modi con panna cotta di porri e caviale di salmerino | 35 |
| Sandre du lac Majeur en trois façons avec panna cotta au poireau et caviar d'omble
Zander vom Lago Maggiore in drei Varianten mit Lauch-Panna-Cotta und Saiblingskaviar
Lake Maggiore pikeperch in three styles with leek panna cotta and char caviar | |
| Filetto di capriolo in crepinette con spumoso di porcini, tartufo autunnale e melograno | 36 |
| Filet de chevreuil en crépinette avec écume de cèpes, truffe d'automne et grenade
Rehfilet in Crepinette mit Steinpilzschaum, Herbsttrüffel und Granatapfel
Venison fillet in crepinette with porcini mushroom mousse, autumn truffle and pomegranate | |
| Scampi e ostrica con zucca mantovana, insalata di alghe e pompelmo | 37 |
| Scampi et huître avec courge de Mantoue, salade d'algues et pamplemousse
Scampi und Austern mit mantuanischem Kürbis, Algensalat und Pampelmusen
Scampi and oyster with Mantuan pumpkin, seaweed salad and grapefruit | |

Primi Piatti

- Zuppetta di champignon e cardoncelli con champagne rosé e cannellone di carota nera** 27
Soupe de champignons et cardoncelli au champagne rosé et cannelloni de carottes noires
Champignon- und Kardoncelli-Suppe mit Rosé-Champagner und Cannelloni aus schwarzen Karotten
Champignon and cardoncelli soup with rosé champagne and black carrot cannelloni
- Ravioli alla barbabietola con lamelle di capesante e spuma calda di zafferano** 34
Ravioli de betteraves aux noix de Saint-Jacques et mousse chaude au safran
Rote-Bete-Ravioli mit Jakobsmuschelkiemen und warmer Safranmousse
Beetroot ravioli with scallop and warm saffron mousse
- Gnocchetti di patata Leonessa al ragù di selvaggina e castagne** 32
Gnocchetti de pommes de terre Leonessa au ragoût de gibier et châtaignes
Leonessa Kartoffelgnocchetti mit Wildragout und Kastanien
Leonessa potato gnocchetti with game ragout and chestnut
- Tagliatelle all'uovo con gamberi viola di San Remo, zucca e dragoncello** 34
Tagliatelle aux oeufs avec crevettes roses de San Remo, au potiron et estragon
Eiernudeln mit lila Garnelen aus San Remo, Kürbis und Estragon
Egg tagliatelle with San Remo purple prawns, pumpkin and tarragon
- Risotto "San Massimo" al mais uva e pinoli con carpaccio di black angus** 32
Risotto "San Massimo" au maïs et aux pignons de pin avec carpaccio de black angus
Risotto "San Massimo" mit Traubenmais und Pinienkernen mit Carpaccio vom Black Angus
"San Massimo" risotto with grape corn and pine nuts with black angus carpaccio

Pesce

- Spigola cotta in Kamado alla spuma di crostacei con cozze, vongole e finocchietto** 62
Loup de mer cuit au Kamado avec des moules, des palourdes et de l'huile et fenouil sauvage
Wolfsbarsch im Kamado gegart mit Muscheln, Venusmuscheln und wilder Fenchel
Sea bass cooked in Kamado with mussels, clams and wild fennel
- Sogliola ripiena con Pak choi e puntarelle con mela e miso** 62
Sole farcie au Pak choi et puntarelle de chicorée avec pomme et miso
Gefüllte Seezunge mit Pak choi und Chicorée-Puntarelle mit Apfel und Miso
Stuffed sole with Pak choi and chicory puntarelle with apple and miso
- Medaglione di Black Cod con schiacciata di patate all'olio d'oliva e limone candito** 61
Médaillon de Black Cod avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive et citron confit
Medaillon vom Black Cod mit Olivenöl-Kartoffelpüree und kandierter Zitrone
Black Cod medallion with olive oil potato mash and candied lemon
- Calamaro farcito e Carabinero, crudaiola di pomodoro e broccoli in marinatura di alici** 60
Calamars farcis et Carabinero, tomates crudaiola et brocolis à la marinade d'anchois
Gefüllter Tintenfisch und Carabinero, Crudaiola-Tomaten und Brokkoli in Sardellenmarinade
Stuffed squid and Carabinero, crudaiola tomatoes and broccoli with anchovy marinade

Carne

- Petto d'anatra con cremoso di patata dolce, topinambur croccante e germogli alla soia e yuzu** 61
Magret de canard avec patate douce crèmeuse, topinambour croustillant et germes de soja et de yuzu
Entenbrust mit cremiger Süßkartoffel, knusprigem Topinambur und Soja-Yuzu-Sprossen
Duck breast with creamy sweet potato, crispy Jerusalem artichoke and soy and yuzu sprouts
- Filetto di cervo al sangue su millefoglie di verza con foie gras fondente e salsa all'Amarone** 64
Filet de cerf saignant sur millefeuille de choux avec fondant de foie gras et sauce Amarone
Hirschfilet rare auf Kraut-Millefeuille mit Gänseleberfondant und Amarone-Sauce
Fillet of venison rare on cabbage millefeuille with foie gras fondant and Amarone sauce
- Lombata di vitello con tarte di cipolla rosa caramellata, pistacchio e panna doppia** 62
Longe de veau avec tarte aux oignons roses caramélisés, pistache et double crème
Kalbslende mit karamellisierter rosa Zwiebel-Tarte, Pistazien und Doppelrahm
Loin of veal with caramelised pink onion tarte, pistachio and double cream
- Medaglione di Luma-Pork con sedano brasato, barbabietola e croccante di parmigiano e levistico** 60
Luma - Médaillon de porc avec céleri braisé, betterave et parmesan croustillant et livèche
Luma-Schweinefleischmedaillon mit geschmortem Sellerie, Rote Bete, Parmesan und Liebstöckel
Luma-Pork medallion with braised celery, beetroot and parmesan crisp and lovage

Dolci e Formaggi

- Stratificazione di cioccolato fondente, Baileys e caffè
con cialda di mandorle amare e sorbetto al frutto della passione** 26
Feuillée de chocolat noir, Baileys et café avec gaufrette aux amandes amères et sorbet aux fruits de la passion
Dunkle Schokoladenschicht, Baileys und Kaffee mit Bittermandelwaffel und Passionsfruchtsorbet
Layer of dark chocolate, Baileys and coffee with bitter almond crunch and passion fruit sherbet
- Sottobosco di cachi e vaniglia del Madagascar con morbido di farina bona e crumble al kafir** 25
Kaki et vanille de Madagascar, farine de bona douce et crumble au kafir
Kaki und Madagaskar-Vanille mit weichem Bona-Mehl und Kafir-Streuseln
Madagascan persimmon and vanilla undergrowth with soft bona flour and kafir crumble
- Semifreddo di mirtilli rossi con cioccolato bianco e limone verde** 26
Semifreddo d'airelles au chocolat blanc et au citron vert
Preiselbeer-Semifreddo mit weißer Schokolade und grüner Zitrone
Cranberry semifreddo with white chocolate and green lemon
- La bignola croccante con cremoso di zucca, spuma di marroni e sorbetto al calamansi** 27
Le beignet croustillant avec crèmeux à la citrouille, mousse aux châtaignes et sorbet au calamansi
Knuspriger Beignet mit cremigem Kürbis, Kastanienmousse und Calamansi-Sorbet
Crispy beignet with creamy pumpkin, chestnut mousse and calamansi sherbet
- Tris di formaggi selezionati** 27
Trio de fromages sélectionnés
Trilogie von ausgewählten Käse
Selected cheese trio

Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances.

Unsere Mitarbeiter werden Sie auf Anfrage informieren über die enthaltenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

On request, our employees will be glad to inform you about the ingredients of our dishes that may cause any allergy or other intolerances.

I nostri pesci provengono da: Italia, Sudafrica, Francia e Alaska

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Spagna, Francia e Canada