

**D**esideriamo 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.



**O**ur 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 8.1% inclusa

## Menu degustazione

### Gambero Carabiniere scottato, caviale di fragola

Crevette Carabiniere saisie, caviar de fraise  
Leicht gebraten Carabiniere-Garnele, Erdbeerkaviar  
Seared Carabiniere prawns, strawberry caviar



### Crema di cipollotti con uova di quaglia e spugnole

Crème d'oignons de printemps aux œufs de caille et morilles  
Lauchzwiebelsüppchen mit Wachtelei und Morcheln  
Cream of spring onion with quail eggs and morels



### Ravioli del plin al salmerino con "Belper Knolle" e cremoso di cime di rapa

Ravioli del plin à l'omble chevalier avec 'Belper Knolle' et crème de feuilles de navet  
Ravioli del Plin mit Saibling und Belber Knolle an cremigem Grünkohl  
Char ravioli del plin with 'Belper Knolle' and creamed turnip greens



### Mignon di filetto di vitello con spumoso di salsa olandese e asparagi bianchi

Filet mignon de veau à la sauce hollandaise crémeuse et asperges blanches  
Kalbsfilet-Mignon mit cremiger Hollandaise und weissem Spargel  
Veal fillet mignon with creamy hollandaise and white asparagus



### Erborinato di capra con composta di uva

Fromage bleu de chèvre avec compote de raisins  
Ziegen-Blauschimmel mit Traubenkompott  
Goat's blue cheese with grape compote



### Abbraccio di cioccolato bianco e lampone

Harmonie de chocolat blanc et framboise  
Harmonie von weisser Schokolade und Himbeere  
Harmony of white chocolate and raspberry

Menu completo CHF 150.- - Menu di 5 portate CHF 140.- - Menu di 4 portate CHF 130.-

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.

## Menu degustazione vegano

### Cavolo rapa in osmosi con millestrati croccanti e spuma di rafano

Chou-rave en osmose avec pâte feuilletée et crème de raifort  
Kohlrabi in Osmose mit Blätterteig und Meerrettichcreme  
Kohlrabi in osmosis with puff pastry and horseradish cream



### Zuppeta di lemongrass e noce di cocco con piselli

Soupe à la citronnelle et noix de coco avec petits pois  
Zitronengras-Kokosnuss-Suppe mit Erbsen  
Lemongrass and coconut soup with peas



### Paccheri farciti con pomodoro e yuzu

Paccheri farcis à la tomate et au yuzu  
Gefüllte Paccheri mit Tomate und yuzu  
Stuffed paccheri with tomato and yuzu



### Patata viola, finocchio e pak-choi

Pomme de terre violette, fenouil et pak-choi  
Lila Kartoffel, Fenchel und Pak-choi  
Purple potato, fennel and pak choi



### Cremoso al pistacchio

Crème de pistaches  
Pistaziencreme  
Pistachio cream



### Banana caramellata con brownies e sorbetto al Kefir

Banane caramélisée avec brownies et sorbet kefir  
Karamellisierte Banane mit brownies und Kefir-Sorbet  
Caramelised banana with brownies and kefir sorbet

Menu completo CHF 125.- - Menu di 5 portate CHF 115.- - Menu di 4 portate CHF 105.-

Abbinamento vini completo CHF 70.- - Abbinamento 5 portate CHF 60.- - Abbinamento 4 portate CHF 50.-

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

## Antipasti

- Medaglioni d'astice marinato all'olio di bergamotto, panzanella e spuma al sedano verde** 38  
Médailles d'homard mariné à l'huile de bergamote, panzanella et mousse de céleri vert  
In Bergamotteöl marinierte Hummermedaillons mit Panzanella und grüner Sellerie-Mousse  
Lobster medallions marinated in bergamot oil with Panzanella and green celery mousse
- Tataki e tartara di Black Angus, bicromato di asparagi, buscion di capra e nocciola** 36  
Tataki et tartare de Black Angus, bichromate d'asperges, Buscion de chèvre et noisette  
Black Angus Tataki und Tartar, Spargelbichromat, Ziegen- und Haselnussbuscion  
Black Angus tataki and tartar, asparagus bichromate, goat and hazelnut Buscion
- Sunamomo di ricciola leggermente scottata con piselli, spugnole e alga Nori** 35  
Sunamomo de sérieole sauté avec petit-pois, morilles et algue Nori  
Bernsteinmakrele-Sunamomo leicht angebraten mit Erbsen, Morcheln und Nori-Algen  
Sautéed Amberjack-Sunamomo with peas, morels and Nori seaweed

## Primi Piatti

- Zuppetta di asparagi con battuta di branzino e caviale** 27  
Soupe d'asperges avec tatar de loup de mer et caviar  
Spargelsuppe mit Wolfsbarsch-Tatar und Kaviar  
Asparagus soup with sea bass tartar and caviar
- Tagliolini alla chitarra all'aglio, olio e peperoncino a modo nostro e calamaretti** 32  
Tagliolini alla chitarra à l'ail, huile d'olive et piment à notre manière avec calmars  
Tagliolini alla chitarra mit Knoblauch, Olivenöl und Chili nach unserer Art und Tintenfisch  
Tagliolini alla chitarra with garlic, olive oil, and chili our way, served with squids
- Risotto "San Massimo" alla crema di crescione con agretto, spugnole e pinoli tostati** 32  
Risotto 'San Massimo' à la crème de cresson et barbe de capucin, morilles et pignons de pin grillés  
Risotto "San Massimo" mit Kressesahne, Agretti, Morcheln und gerösteten Pinienkernen  
Risotto "San Massimo" with cream of cress and capuchin beard, morels and toasted pine nuts
- Cappelletti di coda di bue e fegato d'oca con edamame, cipollotti e il suo brodo** 34  
Capelletti de queue de bœuf et foie d'oie avec edamame, oignons de printemps et son bouillon  
Ochsenschwanz Capelletti und Gänseleber mit Edamame, Frühlingzwiebeln und Brühe  
Oxtail and goose liver Capelletti with edamame, spring onions and its broth

## Carne e Pesce

- BBQ di polipo con capesante glassate, porri e patata** 60  
BBQ de pieuvre avec noix de Saint-Jacques glacées, poireaux et pomme de terre  
Oktopus BBQ mit glasierten Jakobsmuscheln, Lauch und Kartoffeln  
Octopus BBQ with glazed scallops, leek and potato
- Medaglione di luccioperca in oliocottura con asparagi, cipolla rossa e carciofi** 62  
Médailon de sandre à l'huile avec asperges, oignons rouges et artichauts  
Zander Medailon in Öl mit Spargel, roten Zwiebeln und Artischocken  
Pike-Perch medallion in oil with asparagus, red onion and artichokes
- Filetto di centrofolo viola su cremoso di fave, acciughe e aglio orsino** 62  
Filet de rouffe impériale sur crème de fèves, anchois et ail des ours  
Centrofolo-Fillet auf Saubohnensahne, Sardellen und Bärlauch  
Imperial blackfish fillet on creamed broad beans, anchovies and bear garlic
- Capocollo di maiale cotto al miso nero e Mirin, tagliatelle di verdure al sesamo e Ponzu** 60  
Cou de porc cuit miso noir et Mirin avec nouilles de légumes au sésame et Ponzu  
Schweinenacken gekocht in schwarzem Miso und Mirin mit Sesam-Gemüsenudeln und Ponzu  
Pork neck cooked in black miso and Mirin with sesame vegetable noodles and Ponzu
- Scamone di agnello in crosta di aglio orsino con patata, mela e finocchietto** 62  
Côtelettes d'agneau en croûte avec pommes de terre, pommes et fenouil  
Lammrücken in Bärlauchkruste mit Kartoffeln, Apfel und Fenchel  
Lamb rump crusted with wild garlic with potato, apple and fennel
- Medaglione di filetto di bisonte con fagottini di asparagi, sedano, spugnole e pak-choi** 64  
Médailon de filet de bison avec asperges, céleri, morilles et pak-choi  
Bisonfilet-Medailon mit Spargelknödeln, Sellerie, Morcheln und Pak-Choi  
Bison fillet medallion with asparagus, celery, morels and pak-choi

## Dolci e Formaggi

|   |           |
|---|-----------|
| <b>La nostra Pavlova alle bacche di bosco, rabarbaro e sorbetto di ribes neri</b>   | <b>26</b> |
| Notre Pavlova aux fruits des bois, rhubarbe et sorbet au cassis<br>Unsere Waldbeeren-Pavlova, Rhabarber- und Johannisbeersorbet<br>Our forest berry Pavlova, rhubarb, blackcurrant sorbet         |           |
| <b>Semifreddo di ananas con miele e bergamotto</b>  | <b>25</b> |
| Parfait d'ananas au miel et bergamote<br>Ananasparfait mit Honig und Bergamotte<br>Pineapple parfait with honey and bergamot  |           |
| <b>Morbido di cioccolato amaro, liquirizia e nocciole piemontesi</b>  | <b>26</b> |
| Délice au chocolat amer, réglisse et noisettes du Piémont<br>Köstlichkeit aus Bitterschokolade, Lakritze und Piemonteser Haselnüssen<br>Bitter chocolate delight, liquorice and Piedmont hazelnut |           |
| <b>Tris di formaggi selezionati</b>   | <b>27</b> |
| Trio de fromages sélectionnés<br>Trilogie von ausgewählten Käse<br>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*