

ART GALLERY



**L**a mia cucina è un'espressione di passione, creatività e rispetto per la tradizione.

Basandosi sul pensiero che *l'essenziale è la massima raffinatezza*, filosofia del Ristorante Arté al Lago, pochi elementi accuratamente selezionati possono, attraverso ogni piatto, raccontare una storia, evocare emozioni e permettere al gusto di essere il protagonista. Per l'Executive Chef Alessandro Boleso e il suo braccio destro da oltre 10 anni, l'Executive Sous Chef Junio Carlo Pini, i principi fondamentali di ogni ricetta sono il rispetto per la materia prima, la sua provenienza e la riduzione degli sprechi.

Completa l'esperienza il Maître Davide Bolzonello, vero custode dell'arte dell'ospitalità, attento ad ogni dettaglio per garantirvi un viaggio enogastronomico autentico, in un ambiente senza tempo.

**M**y cooking is an expression of passion, creativity and respect for tradition.

Based on the thought that *the essential is ultimate refinement*, the philosophy of Ristorante Arté al Lago a few carefully selected elements can, through each dish, tell a story, evoke emotions and allow taste to take centre stage. For Executive Chef Alessandro Boleso and his right-hand man of more than 10 years, Executive Sous Chef Junio Carlo Pini, the fundamental principles of each recipe are respect for the raw material, its provenance and the reduction of waste. The experience is completed by Maître Davide Bolzonello, a true custodian of the art of hospitality, attentive to every detail to ensure an authentic food and wine journey in a timeless setting.

# *Menu degustazione Il Territorio*

LE MIGLIORI MATERIE PRIME DELLA NOSTRA REGIONE, VALORIZZATE AL MEGLIO DA PRODOTTI ESOTICI RICERCATI

## **PORRO / AGAVE / MANDORLA**

Poireau / Agave / Amande

Lauch / Agave / Mandel

Leek / Agave / Almond



## **FAVE / YOGURT / CIPOLLINA**

Fèves / Yaourt / Ciboulette

Ackerbohnen / Joghurt / Schnittlauch

Broad Beans / Yogurt / Chive



## **GNOCCO DI PATATA DOLCE / SBRINZ / SPUGNOLE / ORTICA**

Gnocchi de patates douces / sbrinz morilles / orties

Süßkartoffelgnocchi / Sbrinz Morcheln / Brennessel

Sweet potato gnocchi / sbrinz / morels / nettle



## **MILLEFOGLIE D'ERBE PRIMAVERILI / ZAFFERANO / RAPE MARINATE**

Millefeuille d'herbes printanières / Safran / Navets marinés

Süßkartoffelgnocchi / Sbrinz Morcheln / Brennessel

Spring Herb Millefeuille / Saffron / Marinated Turnips



## **MIELE / POLLINE / ACQUA DI ROSE**

Miel / Pollen d'abeilles / Eau de rose

Honig / Bienenpollen / Rosenwasser

Honey / Bee Pollen / Rose Water

**Menu completo** CHF 125 / **Menu di 4 portate** CHF 115  
**Abbinamento vini completo** CHF 60 / **Abbinamento 4 portate** CHF 50

# Menu degustazione *Genesis*

## **ANATRA / CARDONCELLI / FRAGOLA AFFUMICATA / RUCOLA**

Canard / Pleurotes / Fraise fumée / Roquette  
Ente / Austernseitlinge / Geräucherte Erdbeere / Rucola  
Duck / Oyster Mushrooms / Smoked Strawberry / Rocket



## **SEPPIA / LARDO / PECORINO / TUORLO/MAMMOLE**

Seiche / Lard / Pecorino / Jaune d'œuf / Mammole artichauts  
Tintenfisch / Schmalz / Pecorino / Eigelb / Mammole Artischocken  
Cuttlefish / Lard / Pecorino / Egg Yolk / Mammole Artichokes



## **RAVIOLO DI BOTTATRICE / ASPARAGO / CAVIALE / TIMO SELVATICO**

Ravioli de bottatrice / Asperge / Caviar / Thym sauvage  
Ravioli mit Bottatrice / Spargel / Kaviar / Wilder Thymian  
Bottatrice Ravioli / Asparagus / Caviar / Wild Thyme



## **SAN PIETRO / AGRETTI / SALSA PIL PIL/ CRESCIONE D'ACQUA / LIMONE SALATO**

Saint-Pierre / Barbe de moine / Sauce pil pil / Cresson de fontaine / Citron salé  
Sankt Peter Fisch / Sodakraut / Pil Pil Sauce / Brunnenkresse / Gesalzene Zitrone  
John Dory / Monk's Beard / Pil Pil Sauce / Watercress / Salted Lemon



## **AGNELLO / LUPPOLO / BARBABIETOLA/ CAPPERO**

Agneau / Houblon / Betterave / Câpre  
Lamm / Hopfen / Rote Bete / Kapern  
Lamb / Hops / Beetroot / Caper



## **FIORI DI SAMBUCO/ PISTACCHIO/DRAGONCELLO**

Fleurs de sureau / Pistache / Estragon  
Holunderblüten / Pistazie / Estragon  
Elderflower / Pistachio / Tarragon

**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**

**Si consiglia di optare per il menù degustazione per l'intero tavolo**

*Il est recommandé de choisir la menue dégustation pour l'ensemble de la table*

Wir empfehlen ihnen, sich für den gesamten tisch für das Degustationsmenü zu entscheiden.

*It is recommended to choose the tasting menu for the entire table*

## *Kaviar Paris*

<b>KAVIAR PARIS</b> Caviale Oscietre Prestige	30 GRAMMI	<b>120</b>
<b>KAVIAR PARIS</b> Caviale Kristal	30 GRAMMI	<b>135</b>
<b>KAVIAR PARIS</b> Caviale Kristal	50 GRAMMI	<b>195</b>

## *Antipasti*

<b>Capesante / corallo / piselli / cedro</b> Saint-Jacques / Corail / Pois / Cèdre Jakobsmuscheln / Koralle / Erbsen / Zeder Scallops / Coral / Peas / Cedar		<b>36</b>
<b>Sgombro / rapanelli / finocchietto selvatico</b> Maquereau / Radis / Fenouil sauvage Makrele / Radieschen / Wilder Fenchel Mackerel / Radishes / Wild Fennel		<b>32</b>
<b>Stratificazione di vitello / vermut / grano saraceno / salsa verde</b> Terrine de veau / Vermouth / Sarrasin / Sauce verte Kalbfleisch-Terrine / Wermut / Buchweizen / Grüne Sauce Veal Terrine / Vermouth / Buckwheat / Green Sauce		<b>34</b>

## *Primi Piatti*

- Vellutata di patata / borragine / indivia / liquirizia** **28**  
Velouté de pomme de terre / Bourrache / Endive / Réglisse  
Kartoffel-Velouté / Borretsch / Endivie / Lakritz  
Potato Velouté / Borage / Endive / Liquorice
- Risotto / aglio orsino / lumache di mare / pepe etiope** **32**  
Risotto / Ail des ours / Bigorneaux / Poivre d'Éthiopie  
Risotto / Bärlauch / Meerschnecken / Äthiopischer Pfeffer  
Risotto / Wild Garlic / Sea Snails / Ethiopian Pepper
- Spaghettone / midollo / fave / gambero rosso / menta** **36**  
Spaghettone / Moelle / Fèves / Gambas rouges / Menthe  
Spaghettone / Markknochen / Dicke Bohnen / Rote Garnele / Minze  
Spaghettone / Bone Marrow / Fava Beans / Red Prawn / Mint
- Raviolo aperto di lepre / stracciatella di bufala / cacao / ginepro** **34**  
Ravioli ouvert de lièvre / Stracciatella de bufflonne / Cacao / Genévrier  
Offener Hasen-Raviolo / Büffel-Stracciatella / Kakao / Wacholder  
Open Hare Raviolo / Buffalo Stracciatella / Cocoa / Juniper

## *Carne e Pesce*

- Luccioperca / asparago bianco / uova di lago / foglia d'ostrica / rafano** 62  
Sandre / Asperge blanche / Œufs de lac / Feuille d'huître / Raifort  
Zander / Weisser Spargel / See-Eier / Austernblatt / Meerrettich  
Pike Perch / White Asparagus / Lake Roe / Oyster Leaf / Horseradish
- Sogliola / bieta / lenticchia gialla / alloro / vongole** 62  
Sole / Bette / Lentilles jaunes / Laurier / Palourdes  
Seezunge / Mangold / Gelbe Linsen / Lorbeer / Venusmuscheln  
Sole / Swiss Chard / Yellow Lentils / Bay Leaf / Clams
- Faraona / tarassaco / nespole / malto d'orzo** 60  
Faisan / Pissenlit / Nèfles / Malt d'orge  
Fasan / Löwenzahn / Mispeln / Gerstenmalz  
Guinea Fowl / Dandelion / Medlar / Barley Malt
- Toro / taccole / senape / bacche di crespino** 65  
Taureau / Pois mange-tout / Moutarde / Baies de buis  
Stier / Zuckererbsen / Senf / Berberitzen  
Bull / Snow Peas / Mustard / Barberry Berries

## *Dolci e Formaggi*

<b>Meringa / fragola / basilico thai</b>	<b>24</b>
Meringue / Fraise / Basilic Thai	
Baiser / Erdbeere / Thailändisches Basilikum	
Meringue / Strawberry / Thai Basil	
<b>Gianduja / tè fuji / aglio nero</b>	<b>25</b>
Gianduja / Thé Fuji / Ail Noir	
Gianduja / Fuji-Tee / Schwarzer Knoblauch	
Gianduja / Fuji Tea / Black Garlic	
<b>Short bread / sudachi / caffè</b>	<b>24</b>
Short Bread / Sudachi / Café	
Short Bread / Sudachi / Kaffee	
Short Bread / Sudachi / Coffee	
<b>Accurata selezione di formaggi</b>	<b>7 al pezzo</b>
Sélection de fromages	
Feine Auswahl an Käsesorten	
Fine selection of cheeses	

***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.*

*Auf Anfrage informiert Sie unser Personal gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, 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, Spagna e Portogallo*

*Le nostre carni provengono da: Svizzera, Francia, Spagna e Scozia*

*Il nostro pane proviene dalla: Svizzera*

**Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa**

*All prices in CHF, VAT 8.1% included*