ART GALLERY

Arté

RESTAURANT

La 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.

My 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

INDIVIA / POMELO / SALVIA
Chicorée / pomelo / sauge
Endivie / Pampelmuse / Salbei
Envy / pomelo/ sage

PORRO / FAGIOLO ZOLFINO / PRATAIOLO
Poireau / haricot zolfino / champignon de Paris
Porree / Zolfino-Bohnen / Champignon
Leek / zolfino bean / button mushroom

KERNOTTO / VERZA / RICOTTA DI PECORA
Kernotto / chou frisé / ricotta de brebis
Kernotto / Wirsing / Schafsmilch-Ricotta
Kernotto / savoy cabbage / sheep's milk ricotta

MAMMOLA / TOPINAMBUR / OLIVA TAGGIASCA
Artichaut «Mammola»/ topinambur / olive taggiasca
Mammola-Artischocke / Topinambur / Taggiasca-Olive
Mammola artichoke / jerusalem artichoke / Taggiasca olive

SPAMPEZIE / SEDA NEGRA / CREMA DI GRUYÈRE
Spampezie / Seda Negra / crème de Gruyère
Spampezie / Seda Negra / Gruyère-Creme
Spampezie / Seda Negra / Gruyère cream

MENU COMPLETO CHF 125 **/ MENU DI 4 PORTATE** CHF 115

ABBINAMENTO VINI COMPLETO CHF 60 **/ ABBINAMENTO 4 PORTATE** CHF 50

Menu degustazione Genesi

CAPASANTA / PUNTARELLE / CAFFÈ / LIMONE
Coquille Saint-Jacques/ puntarelle / café / citron
Jakobsmuschel / Puntarelle / Kaffee / Zitrone
Scallops / puntarelle / coffee / lemon

LINGUA DI VITELLO / SCORZONERA / PORTULACA
Langue de veau / salsifis noir / pourpier
Kalbszunge / Schwarzwurzel / Portulak
Veal tongue / black salsify/ purslane

GNOCCHI DI PATATA AMERICANA / GRANCHIO / ANICE STELLATO
Gnocchi de patate douce / crabe / anis étoilé
Gnocchi aus Süsskartoffeln / Krabbe / Sternanis
Sweet potato gnocchi / crab / star anise

SPINAROLO / CAVOLO SABAUDO / MANDORLA
Aiguillat tacheté/ Chou de Savoie / amande
Dornhai / Wirsing / Mandel
Spiny dogfish / Savoy cabbage / almond

ANATRA / RADICCHIO / PASTINACA / SCALOGNO
Canard / radicchio / panais / échalote
Ente / Radicchio / Pastinake / Schalotte
Duck / radicchio / parsnip / shallot

MELA GALA / TÈ MATCHA / DULCE DE LECHE
Pomme gala / thé matcha / dulce de leche
Gala-Apfel / Matcha-Tee / Dulce de Leche
Gala apple / matcha tea / dulce de leche

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

KAVIAR PARIS Caviale Oscièvre Prestige	30 GRAMMI	**120**
KAVIAR PARIS Caviale Kristal	30 GRAMMI	**135**
KAVIAR PARIS Caviale Kristal	50 GRAMMI	**195**

Antipasti

POLPO / CIME DI RAPA / COCCO / NERO DI SEPPIA **36**
Poulpe / cime de navet/ noix de coco / encre de seiche
Oktopus / Stängelkohl / Kokosnuss / Sepiatinte
Octopus / broccoli rabe / coconut / squid ink

QUAGLIA/ CABIS ROSSO / TARTUFO INVERNALE **34**
Caille / chou rouge / truffe d'hiver
Wachtel / Rotkohl / Wintertrüffel
Quail / red cabbage / winter truffle

FOIE-GRAS / MARACUJA / CACAO / PAN BRIOCHE **37**
Foie gras/ fruit de la passion/ cacao / pain brioché
Foie gras / Maracuja / Kakao / Briochebrot
Foie gras / passion fruit / cocoa / brioche bread

Primi Piatti

BOTTONI DI SCORFANO / RAPA BIANCA / ZAFFERANO **36**
Boutons farcis de rascasse / navet blanc / safran
Gefüllte Pasta mit Skorpionfisch / Weisse Rübe / Safran
Scorpionfish-filled pasta buttons / white turnip / saffron

FUSILLO DELLA REGINA / ANEMONE / FINOCCHIO / MANDARINO **34**
Fusillo della Regina / anémone de mer / fenouil / mandarine
Fusillo della Regina / Seeanemone / Fenchel / Mandarine
Fusillo della Regina / sea anemone / fennel / mandarin

RISOTTO / SBRINZ / PERE / ACAI **32**
Risotto / Sbrinz / poires / açaï
Risotto / Sbrinz / Birnen / Açaï
Risotto / Sbrinz / Pears / açaï

LASAGNETTA DI DAINO / COSTE / GINEPRO **34**
Lasagnette de daim / côtes de bette / genièvre
Lasagnette vom Damhirsch / Mangoldstiele / Wacholder
Fallow deer lasagnette / chard stems / juniper

Pesci e Carni

SALMERINO BRUGGLI / CATALOGNA / MELA VERDE / CAPPERO **62**
Omble chevalier Bruggli / chicorée de Catalogne / pomme verte / câpre
Bruggli-Saibling / Catalogna-Zichorie / grüner Apfel / Kapern
Bruggli char / Catalogna chicory / green apple / caper

CODA DI ROSPO / CARCIOFO / PREZZEMOLO / ZENZERO **64**
Lotte / artichaut / persil / gingembre
Seeteufel / Artischocke / Petersilie / Ingwer
Monkfish / artichoke / parsley / ginger

VITELLO / CAVOLFIORE / ANACARDO **68**
Veau / chou-fleur / noix de cajou
Kalb / Blumenkohl / Cashew
Veal / cauliflower / cashew

PANCIA DI MAIALE / CAVOLO NERO / BARBABIETOLA **64**
Poitrine de porc / chou noir / betterave
Schweinebauch / Schwarzkohl / Rote Bete
Pork belly / black cabbage / beetroot

Dolci e Formaggi

CALAMONDINO / ARANCIA TAROCCO / POMPELMO **22**
Calamondin / orange Tarocco / pamplemousse
Kalamondin / Tarocco-Orange / Grapefruit
Calamondin / Tarocco orange / grapefruit

POLPA DI CACAO / CIOCCOLATO / OLIO E.V.O. **24**
Pulpe de cacao / chocolat / huile d'olive extra vierge
Kakaopulpe / Schokolade / natives Olivenöl extra
Cocoa pulp / chocolate / extra virgin olive oil

DATTERO / BANANA / LIQUIRIZIA **22**
Datte / banane / réglisse
Dattel / Banane / Lakritz
Date / banana / licorice

ACCURATA SELEZIONE DI FORMAGGI **7** al pezzo
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