



**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.

ART GALLERY  
*Arté*  
RESTAURANT

**Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa**

# Menu degustazione

## **Battuta di vitello ticinese con avocado, pompelmo rosa e pepe della Tasmania**

Tartare de veau tessinois avec avocat, pamplemousse rose et poivre de Tasmanie

Tessiner Kalbstartar mit Avocado, Rosa Grapefruit und Tasmanischem Pfeffer

Ticino veal tartare with avocado, pink grapefruit and Tasmanian pepper



## **Crema allo Champagne e zafferano con caviale bresciano**

Crème de Champagne au safran et caviar de Brescia

Safran-Champagnercreme mit Brescianer Kaviar

Saffron Champagne cream with Brescian caviar



## **Cappelletti d'anatra leggermente affumicati con scorzonera e caffè**

Cappelletti au magret de canard légèrement fumé avec salsifis et café

Cappelletti mit leicht geräucherter Entenbrust mit Schwarzwurzeln und Kaffee

Cappelletti with lightly smoked duck breast with black salsify and coffee



## **Scorfano al pomodoro e ombrina con maionese all'ostrica, carciofi e olive**

Rascasse à la tomate et ombrine avec maionese aux huîtres, artichauts et olives

Drachenkopf mit Tomate und Schattenfisch mit Austernmaionese an Artischocken und Oliven

Scorpion fish with tomato and shi drum with oyster mayonnaise on artichokes and olives



## **Terrina di porri con robiola Pratolino**

Terrine de poireaux avec fromage robiola Pratolino

Lauchterriner mit Robiola Pratolino Käse

Pressed leek terrine with robiola Pratolino cheese



## **Stratificazione di mandarino, arachidi e cioccolato bianco**

Variation de mandarine, cacahuète et chocolat blanc

Variation von der Mandarine, Erdnuss und weißer Schokolade

Variation of tangerine, peanut and white chocolate

**Menu completo CHF 145.- - Menu di 5 portate CHF 135.- - Menu di 4 portate CHF 120.-**

**Abbinamento vini CHF 55.-**

# Antipasti

- Crudo di Sashi-beef al cacao con morbido di carota e Ginger Ale** 34  
Sashi-beauf avec cacao, purée des carottes et Ginger Ale  
Sashi-Beef mit Kakao, Karotte und Ginger-Ale  
Raw cocoa Sashi-beef with soft carrot and Ginger Ale
- Sottobosco di piccione “Mieral” e funghi con rocce di fegato d’oca e gel alla prugna** 36  
Pigeon de Mieral et champignons avec foie d’oie et gelée de prunes  
Mieral Taube mit Pilzen, Gänseleber und Pflaumengel  
Mieral pigeon and mushroom undergrowth with goose liver and plum gel
- Battuta di tonno rosso del mediterraneo con sfera liquida di citronella e kadaifi croccante** 35  
Tartare de thon rouge du Méditerranée avec boule liquide de citronnelle et kadaif croustillant  
Tatar von Mittelmeer Thunfisch mit Zitronengrassphäre und knusprigem Kadaifi  
Mediterranean bluefin tuna tartare with lemongrass liquid ball and crispy kadaifi
- Coda di scampo cotto a bassa temperatura, capasanta in cevice e spuma alle ostriche** 36  
Queue de langoustine cuite à basse température, coquille Saint-Jacques en cèdre et mousse d’huîtres  
Kaisergranatschwanz bei Niedertemperatur gegart an Jakobsmuscheln-Cevice und Austernmousse  
Norway lobster tail cooked at low temperature, scallop in cevice and oyster mousse kadaifi

# Primi Piatti

- La patata Charlotte in tre consistenze, al tartufo, al burro d'Alpe e ai porcini** 34  
Pomme de terre Charlotte en trois consistances, à la truffe, au beurre alpin et aux cèpes  
Charlotte-Kartoffel in drei Konsistenzen, mit Trüffel, mit Alpenbutter und Steinpilzen  
Charlotte potato in three consistencies, with truffle, with Alpine butter and porcini mushrooms
- Capelletti al "Pulled pork" con sedano in agrodolce, chutney alle cipolle rosse e Pak-choi** 33  
Capelletti au porc effiloché, céleri aigre-doux, chutney d'oignon rouge et Pak-choi  
Capelletti vom Pulled Pork an süss-saurem Sellerie, rotes Zwiebel Chutney und Pak-Choi  
Pulled pork capelletti with sweet-sour celery and Pak-choi red onion chutney
- Zuppetta di gamberi di fiume al Kaffir e zenzero con salmerino in due modi e il suo caviale** 34  
Soupe d'écrevisses au Kaffir et gingembre avec omble en deux façons et son caviar  
Süppchen von Flusskrebse mit Kaffirlimette und Ingwer, Saibling auf zwei Arten mit seinem Kaviar  
Crayfish soup with Kaffir and ginger with char in two ways and its caviar
- Pennoni pastificio Masciarelli su sottile di ricciola con cremoso di zucca e wasabi** 31  
"Pennoni" Masciarelli, sur carpaccio de sérioles avec sauce crémeuse au potiron et au wasabi  
"Pennoni" Masciarelli, auf Bernsteinmakrelencarpaccio an Kürbiscreme und Wasabi  
"Pennoni" Masciarelli on amberjack carpaccio with creamy pumpkin and wasabi sauce
- Risotto "San Massimo" mantecato con toma di capra aromatizzato alle erbe e spuma all'Eucalipto** 29  
Risotto "San Massimo" au fromage toma de chèvre, parfumé aux herbes d'automne et à la mousse d'eucalyptus  
Risotto "San Massimo" mit Ziegenkäse, Herbstkräutern und Eukalyptus-Schaum  
"San Massimo" risotto with goat's milk toma cheese, flavoured with autumn herbs and eucalyptus mousse

# Pesce

- Filetti di San Pietro all'infuso di lemongras con salsa spumosa alla curcuma, curry e noce di cocco** 59  
Filets de Saint-Pierre infusés au citronnelle, sauce mousseuse au curcuma, au curry et à la noix de coco  
Petersfischfilets an Zitronengras mit Schaum von Kurkuma, Curry und Kokosnuss  
Lemongrass infused St. Peter's filets with foamy turmeric, curry and coconut sauce
- Scaloppina di rombo con cavolfiore arrostito, cime di rapa e salsa allo Champagne, pepe della Tasmania** 62  
Escalope de turbot avec chou-fleur rôti, fanes de navet et sauce au Champagne et poivre de Tasmanie  
Steinbuttschnitzel mit gebratenem Blumenkohl, Grünkohl und Champagnersauce an tasmanischem Pfeffer  
Turbot escalope with roasted cauliflower, turnip tops, Champagne sauce and tasmanian pepper
- Lingotto di branzino al Kamado con sauté di erbe colorate, zolfini con salsa alle acciughe e peperoncino** 60  
Bar de ligne Kamado avec sauté d'herbes colorées et zolfini avec sauce aux anchois et au piment  
Wolfsbarsch in Kamado gegrillt mit buntem Krautstielsauté und Weissen Bohnen mit Sardellen-Chili-Sauce  
Kamado seabass lingot with coloured herbs sauté and cauliflower with anchovy and chili sauce
- Merluzzo nero confit con patata fondente al liquido di aglio fermentato e limone verde** 58  
Morue noire confite avec pomme de terre fondante au liquide d'ail fermenté et citron vert  
Confit vom schwarzen Kabeljau mit Fondantkartoffeln an fermentiertem Knoblauch und grünen Zitronen  
Black cod confit with fondant potato in fermented garlic and green lemon sauce

# Carne

- Filetto di Pata Negra con tortilla al chorizo e salsa all'aceto di mele** 55  
Filet de Pata Negra avec tortilla de chorizo et sauce au vinaigre de pomme  
Filet von Pata Negra Schwein mit Chorizo-Tortilla und Apfelessigsauce  
Pata Negra fillet with chorizo tortilla and apple vinegar sauce
- Lombata di vitello e animelle alla crema di alloro con verdure autunnali** 60  
Longe de veau et ris de veau à la crème de laurier et légumes d'automne  
Kalbsnierstück und Kalbsbries an Lorbeercreme mit Herbstgemüse  
Veal loin and sweetbreads in bay leaf cream with autumn vegetables
- Medaglione di filetto di manzo con jus al mosto cotto, pastinaca brasata e topinambur** 62  
Médailon de filet de bœuf au jus de moût cuit, panais braisés et topinambours  
Rindsfiletmedaillon mit Jus von Traubenmost, geschmorten Pastinaken und Topinambur  
Beef fillet medallion with cooked must jus, braised parsnips and Jerusalem artichoke
- Pollo col fiocco Piemontese in due maniere con spumoso al tartufo e funghi di stagione** 54  
Poulet piémontais en deux façons avec mousse de truffe et champignons de saison  
Piemonteser Freilandhuhn auf zwei Arten mit Trüffelschaum und Pilzen  
Piedmontese chicken in two ways with truffle foam and seasonal mushrooms

# Dolci e Formaggi

- Assaggio di castagne, mirtilli rossi e mais tostato** 25  
Goût de châtaignes, canneberge et maïs rôti  
Degustation von Kastanien, Preiselbeeren und geröstetem Mais  
Taste of chestnuts, cranberries and roasted corn
- Il nostro limone al cioccolato bianco con sorbetto Zibibbo** 25  
Notre citron en chocolat blanc avec sorbet Zibibbo  
Unsere Zitrone an weisser Schokolade und Zibibbo-Sorbet  
Our white chocolate lemon with Zibibbo sherbet
- Sfere pralinate alle nocciole IGP con sorbetto al chinotto** 25  
Boulettes de praliné aux noisettes avec sorbet chinotto  
Pralinierte Haselnusssphären mit Chinotto-Sorbet  
Hazelnut praline balls with chinotto sherbet
- Sinfonia autunnale di uva fragola, yoghurt e patata viola** 26  
Symphonie automnale de raisins fraises, yaourt et pomme de terre violette  
Herbstliche Symphonie von Amerikanotrauben, Joghurt und lila Kartoffel  
Autumn symphony of strawberry grapes, yogurt and purple potato
- La nostra selezione di formaggi pregiati** 25  
Notre sélection de fromages raffinés  
Unsere feine Käseauswahl  
Our selection of fine 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.  
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.*