



**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

Salmone di Lostallo marinato, panna cotta al limone verde e wasabi

Saumon du Lostallo mariné, panna cotta au citron vert et wasabi
Marinierter Lostallo-Lachs mit Limetten-Panna cotta und Wasabi
Marinated Lostallo salmon, green lemon panna cotta and wasabi



Zuppetta fredda di melone Tamaris con panna acida e caviale "Imperial"

Soupe froide de melon Tamaris avec crème fraîche et caviar "Imperial"
Tamaris-melonensuppe mit Sauerrahm und Imperialkaviar
Cold Tamaris melon soup with sour cream and "Imperial" caviar



Cavatello estivo con bicromato di pomodori datterini e patisson

Cavatello d'été avec tomates datterini et patisson
Sommerliche Cavatelli mit zweifarbigen Datteltomaten und Patisson
Summer cavatello with cherry tomatoes and patisson



Lingotto di vitello con spuma ai funghi e ovoli marinati all'erba cipollina

Médaillon de veau avec mousse de champignons et oranges marinées à la ciboulette
Kalbsmedaillon mit Pilzschaum und marinierten Kaiserlingen an Schnittlauch
Veal medallion with mushroom mousse and chives marinated Caesar's mushrooms



Blu di vacca di Sonvico con composta di albicocche e croccante al mais

Fromage bleu de vache de Sonvico avec compote d'abricots et croquant de maïs
Kuh-Blauschimmelkäse aus Sonvico mit Aprikosenkompott und Maiskrokant
Cow blue cheese from Sonvico with apricot compote and corn brittle



Foresta nera a modo nostro

Forêt noire à notre manière
Die Schwarzwälder auf unsere Art
Black forest cake our way

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

Abbinamento vini completo CHF 65.- - **Abbinamento 5 portate** CHF 55.- - **Abbinamento 4 portate** CHF 45.-

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo

Le nostre carni provengono da: Svizzera e Francia

Antipasti

- Battuta di wagyu beef ticinese con asparagi in diverse consistenze** 36
Tartare de bœuf wagyu tessinois aux asperges de différentes consistances
Tartar vom Tessiner Wagyu-Rind mit Spargel in verschiedenen Arten
Ticino wagyu-beef tartare with asparagus in different consistencies
- Gambero carabineros alla fragola, avocado, tapioca e bottarga di muggine** 35
Gamba carabineros avec fraise, avocat, tapioca et œufs de mullet
Carabineros-Garnele mit Erdbeere, Avocado, Tapioka und Meeräsche-Rogen
Carabineros shrimp with strawberry, avocado, tapioca and mullet roe
- Ricciola Hamachi con vongole all'acqua di mare, salicornia e cipolla rossa** 36
Sériole Hamachi avec palourdes d'eau de mer, salicorne et oignon rouge
Hamachi-Bernsteinmakrele mit Meerwasser-Muscheln, Salicornia und roten Zwiebeln
Hamachi amberjack with seawater clams, salicornia and red onion
- Abbraccio di spugnone e fegato grasso d'oca con porri e aceto balsamico** 34
Embrasse de morilles et foie gras d'oie aux poireaux et au vinaigre balsamique
Morcheln und Gänsestopfleber mit Lauch und Balsamico-Essig
Morels and goose foie gras with leeks and balsamic vinegar

Primi Piatti

- Risotto Carnaroli con gambero rosso, plancton e arancia** 34
Risotto Carnaroli aux crevettes rouges, plancton et orange
Carnaroli-Risotto mit roter Garnele, Plankton und Orange
Carnaroli risotto with red prawn, plankton and orange
- Gnocconi di patata leonessana con piselli, pomodoro pachino e spuma alla carbonara** 29
Gnocchi de pommes de terre de Leonessa avec petits pois, tomates cerises et mousse au carbonara
Leonessana-Kartoffelgnocchi mit Erbsen, Kirschtomaten und Carbonara-Schaum
Leonessana potato gnocchi with peas, cherry tomatoes and carbonara mousse
- Emulsione di funghi primaverili con bottoni al Caprino e pane Valle Maggia** 31
Emulsion de champignons de printemps avec ravioli au fromage de chèvre et pain du Valle Maggia
Frühlingspilz-Emulsion mit Ziegenkäse-Ravioli und Valle Maggia Brot
Spring mushroom emulsion with goat cheese ravioli and Maggia Valley bread
- Spaghettoni al pesto di tarassaco, polpa di granchio e peperone crusco** 33
Spaghettoni au pesto de pissenlit, chair de crabe et poivrons crusco
Spaghettoni mit Löwenzahnpesto, Krabbenfleisch und Crusco-Paprika
Spaghettoni with dandelion pesto, crab meat and crusco pepper
- Ravioli del plin agli asparagi, croccante al parmigiano e salsa al timo** 32
Petits ravioli avec asperges, croustillant de parmesan et sauce au thym
Mini-Ravioli mit Spargel, knusprigem Parmesan und Thymiansauce
Mini ravioli with asparagus, parmesan crisp and thyme sauce

Pesce

- Coda d'astice al burro di cacao, sedano e salsa allo scalogno caramellato** 62
Queue de homard au beurre de cacao, céleri et sauce aux échalotes caramélisées
Hummerschwanz mit Kakaobutter, Staudensellerie und karamellisierter Schalottensauce
Lobster tail with cocoa butter, celery and caramelised shallot sauce
- Filetto di San Pietro con asparagi, Champagne rosé e riso soffiato** 59
Filet de Saint-Pierre aux asperges, Champagne rosé et riz soufflé
Filet vom St. Peter mit Spargel, Rosé-Champagner und Puffreis
St Peter fillet with asparagus, rosé Champagne and puffed rice
- Medaglione di branzino, fregola sarda, cipollotti e spuma allo zafferano** 58
Médaille de bar, fregola sarde, oignons de printemps et mousse au safran
Medaille vom Wolfsbarsch, sardische Fregola, Frühlingzwiebeln und Safranmousse
Sea bass medallion, Sardinian fregola, spring onions and saffron mousse
- Tonno iberico scottato alla citronella e salsa ponzu** 60
Thon ibérique saisi à la citronnelle et sauce ponzu
Iberischer Thunfisch gebraten mit Zitronengras und Ponzu-Sauce
Seared Iberian tuna with lemongrass and ponzu sauce

Carne

- Mignon di filetto di vitello alle spugnole, latte e soncino** 60
Mignon de filet de veau aux morilles, lait et blanchette
Mignon vom Kalbsfilet mit Morcheln, Milch und Nüsslisalat
Veal fillet mignon with morel mushrooms, milk and corn salad
- Petto d'anatra con rabarbaro all'agro dolce, piselli e patata fondente** 55
Magret de canard à la rhubarbe aigre-douce, petits pois et pomme de terre fondante
Entenbrust mit süß-saurem Rhabarber, Erbsen und Schmelzkartoffel
Duck breast with sweet-sour rhubarb, peas and fondant potato
- Lombata d'agnello all'aglio orsino, olive, fave e zolfini** 56
Longe d'agneau à l'ail sauvage, olives, fèves et haricots zolfini
Lammkarree mit Bärlauch, Oliven, Saubohnen und Zolfini-Bohnen
Lamb loin with wild garlic, olives, broad beans and zolfini beans
- Medaglione di manzo Black Angus svizzero con primizie di verdura e salsa al pepe nero** 62
Médailлон de bœuf Black Angus suisse avec légumes et sauce au poivre noir
Medaillon vom Schweizer Black-Angus-Rind mit Gemüse und schwarzer Pfeffersauce
Medallion of Swiss Black Angus beef with vegetables and black pepper sauce

Dolci e Formaggi

Variazione di mela e yogurt della montagna 25
Variation de pommes et de yaourt de montagne
Apfel-Bergjoghurt-Variation
Apple and mountain yoghurt variation

Incontro tra fragole e oriente 26
Rencontre des fraises et l'Orient
Treffen zwischen Erdbeeren und dem Orient
Encounter between strawberries and the Orient

Rabarbaro, camomilla e "White lady" 25
Rhubarbe, camomille et "White lady"
Rhabarber, Kamille und "White lady"
Rhubarb, camomile and "White lady"

Cioccolato Ruby, latte e miele millefiori 25
Chocolat Ruby, lait et miel mille fleurs
Ruby Schokolade, Milch und Blütenhonig
Ruby chocolate, milk and wildflower honey

Tris di formaggi 25
Trio de fromages
Trio Käseplatte
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.*