



**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

## **Mosaico di salmerino, rafano, aneto e pane croccante allo zafferano**

Mosaïque d'omble, raifort, aneth et pain safrané croustillant

Mosaik vom Seesaibling an Meerrettich, Dill und krokantem Safranbrot

Char mosaic, horseradish, dill and saffron crispbread



## **Melanzana fondente, parmigiano, pomodoro e basilico**

Fondant d'aubergine, parmesan, tomate et basilic

Kandierte Aubergine an Parmesan, Tomate und Basilikum

Eggplant fondant, parmesan cheese, tomato and basil



## **Fregola sarda mantecata con gambero Carabiniere e vongole**

Fregola sarda avec crevette Carabiniere et palourdes

Fregola sarda mit Carabinierekrevette und Venusmuschel

Fregola sarda with Carabiniere prawn and clams



## **Tagliata di manzo "Galloway" del Malcantone con involtino di patate e crudo di Parma tartufato**

Tagliata de bœuf "Galloway" de Malcantone avec roulade de pommes de terre et jambon cru de Parme à la truffe

Tagliata vom Galloway-Rind aus dem Malcantone an Kartoffel-Parmaschinkenrolle und Trüffel

"Galloway" beef tagliata from Malcantone with potato and truffle Parma ham roll



## **Formaggio "L'Affiné au Chablis" con composta di mela e grani di senape**

Fromage "L'Affiné au Chablis" avec compote de pommes et graines de moutarde

"L'Affiné au Chablis" Käse mit rotem Apfelkompott an Senfsamen

"L'Affiné au Chablis" cheese with apple compote and mustard seeds



## **Crema di cioccolato bianco, gelato al cetriolo salato e pepe della Tasmania**

Chocolat blanc crémeux, glace au concombre salé et poivre de Tasmanie

Weißer Schokoladencreme, Salzgurken-Eis und Tasmanischer Pfeffer

Creamy white chocolate, salted cucumber ice cream and Tasmanian pepper

**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

- Burrata, variazione di pomodorini e acciuga del Cantabrico** 34  
Burrata, variation de tomates cerises et anchois de Cantabrie  
Burrata, Kirschtomaten Variation und kantabrische Anchovis  
Burrata, cherry tomato variation and Cantabrian anchovy
- Sfera di patè di foie gras con albicocca e crumble al caffè arabica** 35  
Sphère de pâté de foie gras avec crumble d'abricots et café arabica  
Gänseleberpastete mit Aprikose und Arabica-Kaffee-Crumble  
Foie gras pate sphere with apricot and arabica coffee crumble
- Duo di code di scampi con mela verde, alga wakame e citronella** 36  
Duo de queues de langoustines avec pomme verte, algues wakame et citronnelle  
Duo von Langustinschwänzen mit grünem Apfel, Wakame-Algen und Zitronengras  
Duo of langoustine tails with green apple, wakame seaweed and lemon grass
- Sottile di Black Angus con parmigiano e peperoncino** 36  
Carpaccio de Black Angus avec parmesan et piment  
Carpaccio von Schwarzes Angusfleisch mit Parmesan und Chili  
Black Angus carpaccio with parmesan cheese and chilli pepper

# Primi Piatti

- Gazpacho di pomodoro del piano di Magadino con stracciatella di bufala e basilico** 30  
Gazpacho de tomates du plan Magadino avec stracciatella de buffle et basilic  
Gazpacho mit Tomaten aus Magadinoebene mit Büffel-Stracciatella und Basilikum  
Magadino plan tomato gazpacho with buffalo stracciatella and basil
- Risotto "San Massimo" ai fiori di zuccina, frutto della passione e capesante** 34  
Risotto "San Massimo" aux fleurs de courgette, fruit de la passion et coquilles Saint-Jacques  
Risotto "San Massimo" mit Zucchini Blüten, Passionsfrucht und Jakobsmuscheln  
"San Massimo" risotto with courgette flowers, passion fruit and scallops
- Mezzi paccheri di Gragnano ai peperoni, calamari, yuzu e mentuccia** 32  
Mezzi paccheri di Gragnano avec poivrons, calamars, yuzu et menthe  
Halb Paccheri von Gragnano mit Paprika, Tintenfisch, Yuzu und Minze  
Half paccheri from Gragnano with peppers, squid, yuzu and mint
- Bottoni di pollastra con melanzane in due consistenze e pesto di maggiorana** 33  
Ravioli de poulet avec aubergine en deux consistances et pesto de marjolaine  
Hähnchenravioli mit Aubergine in zwei Konsistenzen und Majoranpesto  
Chicken ravioli with aubergine in two consistencies and marjoram pesto
- Tagliatelle al dashi di verdure estive con salmerino marinato e il suo caviale** 34  
Tagliatelle aux dashi de légumes d'été avec omble mariné et son caviar  
Sommergemüse-Dashi-Tagliatelle mit mariniertem Saibling und seinem Kaviar  
Summer vegetable dashi tagliatelle with marinated char and its caviar

# Pesce

- Coda d'astice scottata con pesca all'acqua di mare, fregola sarda e timo** 62  
Queue de homard saisi avec pêche d'eau de mer, fregola sarde et thym  
Gebratener Hummerschwanz mit Meerwasserpfirsich, sardischer Fregola und Thymian  
Seared lobster tail with seawater peach, Sardinian fregola and thyme
- Salmone Ora King dorato ai gallinacci e spuma al rosmarino** 59  
Saumon Ora King doré aux girolles et à la mousse de romarin  
Goldener Ora King Lachs mit Pfifferlingen und Rosmarinmousse  
Golden Ora King salmon with chanterelles and rosemary mousse
- Lingotto di ricciola al Kamado con zucchine e pesto al pomodoro fresco** 58  
Lingot de sériole à la kamado avec courgettes et pesto de tomates fraîches  
Bernsteinmakrele-Ingot nach Kamado-Art mit Zucchini und frischem Tomatenpesto  
Kamado-style amberjack ingot with courgettes and fresh tomato pesto
- Scaloppina di branzino con insalata di orzo, quinoa e aceto ai lamponi** 58  
Escalope de bar avec salade d'orge, quinoa et vinaigre de framboise  
Seebarschschnitzel mit Gerstensalat, Quinoa und Himbeeressig  
Sea bass escalope with barley salad, quinoa and raspberry vinegar

# Carne

- Filetto di bisonte, cipolla rossa, spuma di toma, millefoglie di patate al burro d'alpe** 62  
Filet de bison, oignon rouge, mousse de fromage toma, millefeuille de pommes de terre au beurre d'alpage  
Bisonfilet, rote Zwiebel, Toma-Käse-Mousse, Kartoffel-Millefeuille mit Alpenbutter  
Bison fillet, red onion, toma cheese mousse, potato millefeuille with alp butter
- Mignon di Pata Negra gratinato alle erbe aromatiche e melone in agrodolce** 56  
Mignon de Pata Negra gratiné aux herbes et melon aigre-doux  
Gratinierter Pata Negra Mignon mit Kräutern und süß-saurer Melone  
Pata Negra mignon au gratin with herbs and sweet and sour melon
- Lombata di agnello borbonese con pomodorini, olive e fagiolini della Val Colla** 58  
Longe d'agneau au bourbon avec tomates cerises, olives et haricots verts de Val Colla  
Lendenstück vom Lamm mit Kirschtomaten, Oliven und grünen Bohnen aus dem Val Colla  
Bourbon lamb loin with cherry tomatoes, olives and green beans from Val Colla
- Fracosta di vitello con cremoso al mais, patata dolce e spuma di fieno** 60  
Fracosta de veau avec maïs crémeux, patate douce et mousse de foin  
Kalbsfracosta mit Rahmmais, Süßkartoffel und Heumousse  
Veal fracosta with creamed corn, sweet potato and hay mousse

# Dolci e Formaggi

- Incontro tra noce di cocco, menta e limone** 26  
Rencontre de noix de coco, menthe et citron  
Treffen von Kokosnuss, Minze und Zitrone  
Encounter between Coconut, mint and lemon
- Cilindro di albicocche profumato al sambuco con sabbia di pistacchio ghiacciato** 25  
Cylindre d'abricot parfumé à la fleur de sureau et sable glacé à la pistache  
Aprikosenzylinder mit Holunderblütenduft und gefrorenem Pistaziensand  
Elderflower-scented apricot cylinder with frozen pistachio sand
- Pesca in due consistenze con sorbetto alle ortiche e fave di cacao caramellato** 26  
Pêche en deux consistances avec sorbet d'ortie et fèves de cacao caramélisées  
Pfirsich in zwei Konsistenzen mit Brennesselsorbet und karamellisierten Kakaobohnen  
Peach in two consistencies with nettle sorbet and caramelised cocoa beans
- Semifreddo ai mirtilli con acqua di lampone e sentore al basilico** 25  
Parfait aux myrtilles avec de l'eau de framboise et un soupçon de basilic  
Heidelbeer-Parfait mit Himbeerwasser und Basilikumhauch  
Blueberry parfait with raspberry water and hint of basil
- 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.*