



**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

Sottile di capriolo scottato con funghi autunnali e sformato ai mirtilli rossi
Carpaccio de chevreuil saisi avec champignons d'automne et flan aux canneberges
Rehcarpaccio mit Herbstpilzen und Preiselbeerauflauf
Venison carpaccio seared with autumn mushrooms and cranberry flan



Emulsione di scalogno e olive taggiasche con involtino di ricciola
Émulsion d'échalote et d'olives de Taggia avec roulade de sériole
Emulsion von der Schalotte und Taggia-Oliven mit Bernsteinmakrele Roulade
Shallot and Taggia olives emulsion with amberjack roulade



Raviolone di anatra e squacquerone con lamelle di anatra affumicata e olio d'oliva aromatizzato
Raviolis au canard et fromage squacquerone avec flocons de canard fumé et huile d'olive aromatisée
Enten-Frischkäse-Raviolo mit geräucherten Entenflocken und aromatisiertem Olivenöl
Duck and squacquerone cheese ravioli with smoked duck flakes and flavoured olive oil



Duetto di luccioperca e gambero rosso con spuma al pomodoro
Duo de sandre et de crevette rouges avec mousse de tomate
Duo vom Zander und roter Krevette mit Tomatenschaum
Pikeperch and red shrimp duet with tomato mousse



Formaggio Toma affinato alla birra Menabrea con croccante alla farina bona
Fromage Toma affiné à la bière Menabrea avec croustillant de farine bona
Toma-Käse verfeinert mit Menabrea-Bier an Popcornkrokant
Menabrea beer aged Toma cheese with crunchy bona flour



Cre moso al mascarpone con sorbetto alle prugne settembrine e "Cosmopolitan" gelificato
Mascarpone crémeux, sorbet aux prunes Stanley et "Cosmopolitan" gélifié
Cremiger Mascarpone mit Stanley Pflaumen Sorbet und «Cosmopolitangelee»
Creamy mascarpone with Stanley prunes sorbet and jellied "Cosmopolitan"

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 Langustinenschwänzen 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.*