



**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 e 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
Prices are in CHF, including 7.7% VAT**

Menu degustazione

Raviolo croccante di faraona e paté di fegato d'oca con rapanelli e asparagi verdi

Raviolis croustillants de pintade et pâté de foie gras avec radis et asperges vertes
Knuspriger Perlhuhn-Gänselebraviolo mit Radieschen und grünem Spargel
Crispy guinea fowl and goose liver pâté ravioli with radishes and green asparagus



Zuppetta di finocchio e limone con capasanta, lenticchie beluga e caviale

Velouté de fenouil et de citron avec noix de Saint-Jacques, caviar et lentilles béluga
Fenchel-Zitronensüppchen mit Jakobsmuschel, Kaviar und Belugalinsen
Fennel and lemon soup with scallops, caviar, beluga lentils



Tagliolini all'uovo con barba di frate, spugnole e spuma di piselli

Tagliolini aux œufs avec barbe de moine, morilles et mousse de pois
Eier-Tagliolini an Kapuzinerbart, Morcheln und Erbsenschaum
Egg tagliolini with monk's beard, morels, pea puree mousse



Filetto di sogliola alla mousseline di erba cipollina con barbabetola, carciofi e patata viola

Filet de sole à la mousseline de ciboulette avec betteraves rouges, artichauts et pommes de terre vitelotte
Seezungenfilet an einer Schnittlauch-Mousseline mit Roter Beete, Artischocken und blauer Kartoffel
Fillet of sole with chive mousseline with beetroot, artichokes and purple potato



Camembert di bufala con chutney al sedano piccante e focaccia alla zucca

Camembert de buffle avec chutney de céleri épicé et focaccia aux courges
Büffel-Camembert mit Sellerie Chutney und Kürbis-Focaccia
Buffalo camembert with spicy celery chutney and pumpkin focaccia



Ricordo di uno strudel alla mela con gelato alla cannella e Calvados

Souvenir d'un strudel aux pommes avec glace à la cannelle et Calvados
Erinnerung an einen Apfelstrudel mit Zimteis und Calvados
Reminiscence of an apple strudel with cinnamon ice cream and Calvados

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.-

I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo

Le nostre carni provengono da: Svizzera e Francia

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

Antipasti

- Tataki di tonno con brodo di miso, mela verde e yuzu** 36
Tataki de thon avec bouillon de miso, pomme verte et yuzu
Thunfisch-Tataki mit Misofond, grüner Apfel und Yuzu
Tuna tataki with miso broth, green apple and yuzu
- Petto di quaglia glassato con il suo uovo in camicia, sformato di funghi e tartufo** 35
Poitrine de caille glacée avec son œuf poché, flan aux champignons et à la truffe
Glasierte Wachtelbrust mit pochiertem Ei und Pilz-Trüffel-Flan
Glazed quail breast with its poached egg, mushrooms, and truffle flan
- Sottile di vitello scottato con topinambur in diverse consistenze e gel al cavolo rosso** 35
Carpaccio de veau poêlé avec topinambours de différentes textures et gelée de chou rouge
Kurzgebratenes Kalbscarpaccio mit Topinambur in verschiedenen Texturen und Rotkohlgel
Seared veal carpaccio, Jerusalem artichokes in different textures and red cabbage gel
- Mi-cuit di salmone Ora King alla cenere di porri, spuma di rafano e croccante alle lenticchie rosse** 34
Mi-cuit de saumon Ora King aux cendres de poireaux, mousse au raifort et croustillant aux lentilles rouges
Mi-cuit vom Ora King Lachs mit Lauchasche, Meerrettichmousse und rotem Linsenkrokant
Ora King salmon mi-cuit with leek ash, horseradish mousse and red lentil crunch

Primi Piatti

- Tagliolini di grano arso al ragù di scorfano con triglia candita, liquirizia e arancia** 32
Tagliolini au « grano arso » au ragoût de sébaste avec rouget confit, réglisse et orange
Tagliolini vom „grano arso“ Mehl mit Drachenkopf-Ragout und kandierter Rotbarbe, Lakritze und Orange
Tagliolini of “grano arso” wheat with rascasse ragout and candied red mullet, liquorice and orange
- Cappelletti alla guancetta di vitello brasata con cremoso di Hokkaido e prugne affumicate** 34
Ravioli à la joue de veau braisée avec crème d'Hokkaido et prunes fumées
Cappelletti von geschmorter Kalbsbäckchen mit Hokkaidokürbis-Creme und geräucherten Pflaumen
Braised veal cheek ravioli with Hokkaido pumpkin cream and smoked plums
- Risotto “San Massimo” al burro di erbe aromatiche, funghi in oliocottura e senape in agrodolce** 31
Risotto "San Massimo" au beurre d'herbes, champignons à l'huile et moutarde aigre-douce
"San Massimo" Risotto mit Kräuterbutter, Pilzen in Öl und süß-saurem Senf
"San Massimo" risotto with aromatic herb butter, mushrooms in olive oil and sweet and sour mustard
- Gnocchi di patate “Leonessa” al ragù di cervo e spuma calda ai mirtilli rossi** 33
Gnocchi de pommes de terre "Leonessa" avec ragoût de cerf et mousse chaude aux airelles rouges
"Leonessa" -Kartoffelgnocchi mit Hirschragout und warmer Preiselbeermousse
"Leonessa" potato gnocchi with venison ragout and warm cranberry mousse
- Zuppetta di scalogno con olive di Taggia, cannolo croccante e oliva finta** 30
Soupe d'échalotes avec d'olives de Taggia, cannolo croustillant et olives factices
Schalotten-Suppe mit Taggia-Oliven, knuspriger Cannolo und falscher Olive
Shallot soup with Taggia olives, crunchy cannolo and mock olive

Pesce

- Trancio di orata selvatica con romanesco alle alici e salsa all'arancia e zafferano** 56
Tranche de daurade sauvage aux anchois romanesco et sauce à l'orange et au safran
Tranche der wilden Goldbrasse mit Romanesco, Sardellen und Orangen-Safran-Sauce
Wild sea bream steak with Romanesco, anchovies and orange-saffron sauce
- Scaloppina di luccioperca del lago Maggiore con sauté di radici e scalogno caramellato** 55
Escalope de sandre du lac Majeur, sauté de racines et échalotes caramélisées
Zandermedaillon vom Lago Maggiore mit Wurzelgemüsesauté und karamellisierten Schalotten
Pikeperch escalope from Lake Maggiore with root sauté and caramelized shallots
- Timballo di sogliola al vapore su cremoso di radici di prezzemolo e il suo olio** 60
Timbale de sole au vapeur sur crémeux de racines de persil et son huile
Timbal von der Seezunge gedämpft an Petersilienwurzel-Creme und seinem Öl
Steamed sole timbale on a parsley roots cream and its oil
- San Pietro al rosmarino con lasagnette di patate dolci e coste, puntarelle marinate** 62
Saint-Pierre au romarin avec petites lasagnes de patates douces et bettes, « puntarelle » marinées
St. Petersfisch an Rosmarin mit Mangold-Süßkartoffellasagne und marinierte «Puntarelle»
John Dory with rosemary, baby chard – sweet potatoes lasagne, marinated “Puntarelle”

Carne

- Filetto di vitello da latte con carciofi in oliocottura, cavolini e shiitake alla soia** 58
Filet de veau de lait avec artichauts à l'huile, pousses et soja shiitake
Kalbsfilet mit Artischocken in Öl, Sprossen und Soja-Shiitake
Fillet of suckling veal with artichokes in oil, sprouts and soy shiitake
- Petto di faraona farcita al tartufo nero con sedano rapa, fondente alle nocciole e morbido di patate** 56
Poitrine de pintade farcie à la truffe noire avec céleri-rave, fondant aux noisettes et purée de pommes de terre
Gefüllte Perlhuhnbrust an schwarzem Trüffel, Sellerie, Haselnuss und Kartoffelpüree
Guineafowl's breast filled with black truffle and celeriac, hazelnut fondant and mashed potato
- Entrecôte di maiale di Luma con topinambur in due consistenze e sfera alla verza** 56
Entrecôte de Pork du Luma avec topinambour en deux consistances et sphère au chou
Lendenstück vom Luma Schweinchen mit Topinambur in zwei Konsistenzen und Wirsingkugel
Luma-Pork entrecôte with topinambur in two consistencies and savoy cabbage sphere
- Mignon di filetto di manzo con raviolini di rapa e zucca, chutney al cavolo rosso e sommacco** 64
Mignon de filet de bœuf avec ravioli de navet et courge, chutney au chou rouge et sumac
Mignon von Rindsfilet mit kleinen Rüben-Kürbis-Ravioli, Rotkohl-Chutney und Sumach
Mignon of beef fillet with baby turnip and pumpkin ravioli, red cabbage chutney and sumac

Dolci e Formaggi

- Tartufo di cioccolato “Noir Infini 99%” gelato, cremoso al mascarpone e arance** 25
Truffe de chocolat « Noir Infini 99% » glacée, crémeux au mascarpone et oranges
„Noir Infini 99%“-Schokoladentrüffel-Eis, Mascarpone-Orangen-Creme
“Noir Infini 99%” chocolate truffle ice, mascarpone and orange cream
- Biancomangiare alle mandorle con cedro fermentato e sorbetto alla mela cotogna** 25
Blanc-manger aux amandes avec citron fermenté et sorbet au coing
Mandeln-„Biancomangiare“ mit fermentierter Zitrone und Quittensorbet
Almond “Biancomangiare” with fermented lemon and quince sorbet
- Duetto di castagne e popcorn con sorbetto di mirtilli rossi** 26
Duo de châtaignes et popcorn avec sorbet de airelles rouges
Duo von Kastaninen und Popcorn mit Preiselbeerensorbet
Chestnut and popcorn duo with cranberry sorbet
- Pera al vin brulè scomposta e salsa al caramello salato** 26
Poire au vin brûlé décomposé et sauce au caramel salé
Variation von der Birne und Glühwein an gesalzener Karamellsauce
Variation of pear and mulled wine with salted caramel sauce
- Tris di formaggi selezionati** 25
Trio de fromages sélectionnés
Trilogie von ausgewählten Käse
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.*