

**D**esideriamo 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.



**O**ur 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.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

## Menu degustazione

### **Battuta di branzino "Petit Bateau" con carciofi, olive e limone verde**

Tartare de bar "Petit Bateau" avec artichauts, olives et citron vert  
Tatar vom Wolfsbarsch "Petit Bateau" mit Artischocken, Oliven und Limette  
Sea bass tartare "Petit Bateau" with artichokes, olives, and lime



### **Incontro di pastinaca e brodo di shiitake**

Alliance de panais et bouillon de shiitake  
Incontro von der Pastinake und Shiitake Consommé  
Parsnip and shiitake broth encounter



### **Cavatelli allo zafferano fatti a mano con ragù di gamberi e curry rosso**

Cavatelli au safran fait maison avec ragoût de crevettes et curry rouge  
Hausgemachte Safran-Cavatelli mit Crevetten-Ragù an rotem Curry  
Homemade saffron cavatelli with shrimp ragout and red curry



### **Guancetta di vitello brasata con cremoso di patata e tartufo bianco d'Alba**

Joue de veau braisée avec purée de pommes de terre et truffe blanche d'Alba  
Geschmortes Kalbsbäckchen mit cremiger Kartoffel und Alba-Trüffel  
Braised veal cheek with potato cream and Alba white truffle



### **Blu di vacca di Sonvico con composta di pera e melograno**

Bleu de vache de Sonvico avec compotée de poire et grenade  
Blu di Vacca aus Sonvico mit Birnen-Granatapfelkompott  
Blue cow cheese from Sonvico with pear and pomegranate compote



### **Strudel di mela "Boskoop" rivisitata con cranberrys canditi**

Strudel aux pommes "Boskoop" revisité avec canneberges confites  
Neu interpretierter "Boskoop"-Apfelstrudel mit kandierten Cranberrys  
A modern take on "Boskoop" apple strudel with candied cranberries

**Menu completo** CHF 150.- - **Menu di 5 portate** CHF 140.- - **Menu di 4 portate** CHF 130.-  
**Abbinamento vini completo** CHF 70.- - **Abbinamento 5 portate** CHF 60.- - **Abbinamento 4 portate** CHF 50.-

*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.

## Menu degustazione vegano

### **Carpaccio di rape in agrodolce con salsa di carota, arancia e rafano**

Carpaccio de betteraves avec sauce à l'orange, à la carotte avec de raifort  
Carpaccio von bunten Rüben an Orangen-Karottensauce mit Meerrettich  
Carpaccio of beets with orange-carrot sauce and horseradish



### **Zuppetta di finocchio con morbido di peperone crusco**

Soupe de fenouil avec mousse de poivron crusco  
Fenchelsüppchen mit Peperonischaum  
Fennel soup with crusco pepper foam



### **Mezzi paccheri farciti alla zucca «Hokkaido» e vinaigrette di mela e miso**

Mezzi paccheri farcis au potiron « Hokkaido » et vinaigrette de pomme et miso  
Mezzi Paccheri gefüllt mit Hokkaido-Kürbis und Apfel-Miso-Vinaigrette  
Mezzi paccheri stuffed with "Hokkaido" pumpkin and apple-miso vinaigrette



### **Gratin di patate e sedano con tarufo nero d'autunno**

Gratin de pommes de terre et céleri avec truffe noire d'automne  
Gratin von Kartoffeln und Sellerie mit schwarzem Herbsttrüffel  
Potato and celery gratin with autumn black truffle



### **Sfera di fichi caramellati**

Sphère de figues caramélisées  
Sphäre von karamelisierten Feigen  
Sphere of caramelized figs



### **Semifreddo alla nocciola con cannella e datteri**

Parfait de noisette avec cannelle et dattes  
Nougat-Halbgefrorenes mit Zimt und Datteln  
Hazelnut parfait with cinnamon and dates

**Menu completo** CHF 125.- - **Menu di 5 portate** CHF 115.- - **Menu di 4 portate** CHF 105.-  
**Abbinamento vini completo** CHF 70.- - **Abbinamento 5 portate** CHF 60.- - **Abbinamento 4 portate** CHF 50.-

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

## Antipasti

- Carpaccio di fassona, burrata mantecata, pomodori secchi e pane Carasau** 35  
Tartare de bœuf Fassona avec burrata, tomates séchées et pain Carasau  
Tartar vom Fassona-Rind mit Burrata, sonnengetrockneten Tomaten und Carasau-Brot  
Fassona beef tartare with burrata, sun-dried tomatoes and Carasau bread
- Suprema di piccione con sopressa di mela e zafferano, pinoli e fagioli azuki** 37  
Suprême de pigeon avec sopressa aux pommes et au safran, pignons de pin et azuki haricots  
Supreme von der Taube mit Apfel-Safran-Sopressa, Pinienkernen und Azuki Bohnen  
Supreme of pigeon with apple saffron sopressa, pine nuts and azuki beans
- Merluzzo marinato alla barbabietola, cremoso di cipolle bianca e coste** 35  
Cabillaud mariné à la betterave, oignon blanc crémeux et aux côtes  
Marinierter Kabeljau mit Roter Bete, cremiger weißer Zwiebel und Rippchen  
Marinated cod with beetroot, creamy white onion and ribs

## Primi Piatti

- Ravioli ripieni con guancetta di vitello, sedano e tartufo nero** 34  
Ravioli à la joue de veau, céleri et truffe noire  
Ravioli gefüllt mit Kalbsbäckchen, Sellerie und schwarzem Trüffel  
Ravioli filled with veal cheek, celery and black truffle
- Risotto "San Massimo" alla crema di funghi autunnali, büsción caramellato e polvere di speck** 32  
Risotto « San Massimo » avec crème de champignons d'automne, büsción caramélisé et poudre de speck  
Risotto „San Massimo“ mit einer Creme von Herbstpilzen, karamellisiertem Büsción und Speckpulver  
San Massimo' risotto with cream of autumn mushrooms, caramelised büsción and speck powder
- Zuppetta di patate e porri con capesante scottate** 27  
Soupe de pommes de terre et de poireaux avec coquilles Saint-Jacques saisies  
Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln  
Potato and leek soup with seared scallops
- Fusilloni di Mancini alla crema di zucca Hokkaido, gamberi e limone verde** 33  
Fusilloni di Mancini à la crème de courge d'Hokkaido, crevettes et citron vert  
Fusilloni di Mancini mit Sahne von Hokkaidokürbis, Garnelen und grüner Zitrone  
Fusilloni di Mancini with cream of Hokkaido squash, prawns and green lemon

## Carne e Pesce

- Scaloppina di trota salmonata, pastinaca e sesamo torrefatto** 59  
Escalope de truite saumonée, panais et sésame grillé  
Lachsforellenschnitzel, Pastinake und gerösteter Sesam  
Salmon trout escalope, parsnip and roasted sesame
- Medaglione di ippoglosso laccato al pesto con guazzetto di molluschi, pomodori e olive** 60  
Médailon de flétan laqué au pesto avec coquillages, tomates et olives  
Heilbuttmedaillon in Pesto-Lackierung mit Muscheln, Tomaten und Oliven  
Pesto-lacquered halibut medallion with shellfish, tomato and olive
- Ricciola ai ferri, spuma di aglio nero e timo, tegamino di leguminose** 61  
Sériole grillée, mousse d'ail noir et thym, poêlée de légumineuses  
Gegrillte Bernsteinmakrele, Mousse aus schwarzem Knoblauch und Thymian, Pfanne mit Hülsenfrüchten  
Grilled amberjack, black garlic and thyme mousse, pan of legumes
- Petto di anatroccolo con prugne, miso e aceto balsamico** 60  
Magret de canard aux prunes, miso et vinaigre balsamique  
Entchen Brust mit Pflaumen, Miso und Balsamico-Essig  
Duckling breast with plums, miso and balsamic vinegar
- Mignon di cervo su cremoso di castagne, levistico e nocciola** 62  
Mignon de cerf à la crème de châtaignes, livèche et noisettes  
Hirsch Mignon auf Kastaniencreme, Liebstöckel und Haselnuss  
Deer mignon on chestnut, lovage and hazelnut cream sauce
- Lombata di vitello cotto a bassa temperatura, salsa all'uva americana e scalogno in saor** 65  
Longe de veau cuite à basse température, sauce aux raisins américains et échalote à la sarriette  
Kalbslende bei niedriger Temperatur gegart, amerikanische Traubensauce und Schalotten in Saor  
Loin of veal cooked at low temperature, American grape sauce and shallot in saor

## Dolci e Formaggi

<b>Mela cotogna, zenzero candito e noci di macadamia</b>	<b>25</b>
Coing, gingembre confit et noix de macadamia Quitte, kandierter Ingwer und Macadamianüsse Quince, candied ginger and macadamia nuts	
<b>Cioccolato Valrhona “Caraibe” marron glacé e arance</b>	<b>26</b>
Chocolat Valrhona “Caraibe” marron glacé et oranges Valrhona-Schokolade “Caraibe” Marron Glacé und Orangen Valrhona Chocolate “Caraibe” marron glacé and oranges	
<b>Fichi, uva fragolina e pistacchio di Bronte salato</b>	<b>26</b>
Figues, raisins fraises et pistache de Bronte salées Feigen, Erdbeertrauben und gesalzene Pistazie aus Bronte Figs, strawberry grapes and salted Bronte pistachio	
<b>Tris di formaggi selezionati</b>	<b>27</b>
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.*

*I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo*

*Le nostre carni provengono da: Svizzera, Francia, Spagna e Scozia*