

La mia cucina è un'espressione di passione, creatività e rispetto per la tradizione.

Basandosi sul pensiero che *l'essenziale è la massima raffinatezza*, filosofia del Ristorante Arté al Lago, pochi elementi accuratamente selezionati possono, attraverso ogni piatto, raccontare una storia, evocare emozioni e permettere al gusto di essere il protagonista. Per l'Executive Chef Alessandro Boleso e il suo braccio destro da oltre 10 anni, l'Executive Sous Chef Junio Carlo Pini, i principi fondamentali di ogni ricetta sono il rispetto per la materia prima, la sua provenienza e la riduzione degli sprechi.

Completa l'esperienza il Maître Davide Bolzonello, vero custode dell'arte dell'ospitalità, attento ad ogni dettaglio per garantirvi un viaggio enogastronomico autentico, in un ambiente senza tempo.

My cooking is an expression of passion, creativity and respect for tradition.

Based on the thought that *the essential is ultimate refinement*, the philosophy of Ristorante Arté al Lago a few carefully selected elements can, through each dish, tell a story, evoke emotions and allow taste to take centre stage. For Executive Chef Alessandro Boleso and his right-hand man of more than 10 years, Executive Sous Chef Junio Carlo Pini, the fundamental principles of each recipe are respect for the raw material, its provenance and the reduction of waste. The experience is completed by Maître Davide Bolzonello, a true custodian of the art of hospitality, attentive to every detail to ensure an authentic food and wine journey in a timeless setting.

Menu degustazione Il Territorio

LE MIGLIORI MATERIE PRIME DELLA NOSTRA REGIONE, VALORIZZATE AL MEGLIO DA PRODOTTI ESOTICI RICERCATI

SEDANO / CAROTA / CIPOLLA

Céleri / carotte / oignon
Sellerie / Karotte / Zwiebel
Celery / carrot / onion

CICERCHIE / PERA / BÜSCION DI CAPRA

Pois de gesse / poire / Buscion de chèvre
Platterbsen / Birne / Ziegenkäse Büscion
Grass peas / pear / goat's Buscion

DITALINI MOLINO POSCHIAVO / BIRRA MATTA / VERZA / ANANAS / ANACARDI

Ditalini Moulin Poschiavo / bière Matta / chou vert / ananas / cajou
Ditalini Mühle Poschiavo / Matta-Bier / Wirsing / Ananas / Cashewnüsse
Ditalini mill Poschiavo / Matta beer / cabbage / pineapple / cashew nuts

RADICCHIO TARDIVO / APPENZELLER BITTER / FUNGHI TROMBETTA

Radicchio / Appenzeller Bitter / champignons trompette
Radicchio / Alpenbitter / Trompetenpilze
Radicchio / appenzeller bitter / trumpet mushrooms

CIOCCOLATO / ANICE VERDE / OLIVELLO SPINOSO

Chocolat / anis vert / argousier
Schokolade / grüner Anis / Sanddorn
Chocolate / green aniseed / sea buckthorn

Menu completo CHF 125 / Menu di 4 portate CHF 115
Abbinamento vini completo CHF 60 / Abbinamento 4 portate CHF 50

Menu degustazione Genesis

BARBABIETOLA IN CRIOCOTTURA / YOGURT DI MONTAGNA / CAVIALE / ERBA CIPOLLINA

Betterave en cryoculture / yaourt de montagne / caviar / ciboulette
Rote Bete in Kryokonservierung / Bergjoghurt / Kaviar / Schnittlauch
Cryo-cooked beetroot / mountain yoghurt / caviar / chives

OSTRICA ALLA CACCIATORA

Huître chasseur
Austern Jägerart
Oyster hunter style

GNOCCO ALLA CENERE / ANIMELLA / SUGO D'ARROSTO / LIMONE BRUCIATO

Gnocchi à la cendre / ris de veau / Sauce de rôti / citron brûlé
Aschenknödel / Kalbsbries / Bratensauce / verbrannte Zitrone
Ash gnocchi / veal sweetbread / roast sauce / burnt lemon

SALMERINO BRÜGGLI / CAVOLFIORRE / MANDORLA AMARA / ANETO

Brüggli char / chou-fleur / amande amère / aneth
Brüggli Saibling / Blumenkohl / Bittermandel / Dill
Brüggli char / cauliflower / bitter almond / dill

REALE DI MANZO / PASTINACA / CAVOLO NERO / KIMCHI DI SCALOGNI / LEVISTICO

Rôti de bœuf / panais / chou noir / kimchi d'échalotes / livèche
Rinder Hochrippe / Pastinake / Schwarzkohl / Kimchi aus Schalotten / Liebstöckel
Beef royal / parsnip / black cabbage / kimchi of squash / levis

ANANAS AFFUMICATO / MACIS / LIQUIRIZIA

Ananas fumé / macis / réglisse
Geräucherte Ananas / Macis / Lakritze
Smoked pineapple / mace / liquorice

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

Si consiglia di optare per il menù degustazione per l'intero tavolo

Il est recommandé de choisir la menu dégustation pour l'ensemble de la table
Wir empfehlen ihnen, sich für den gesamten tisch für das Degustationsmenü zu entscheiden.
It is recommended to choose the tasting menu for the entire table

Kaviar Paris

KAVIAR PARIS Caviale Oscière Prestige	30 GRAMMI	120
KAVIAR PARIS Caviale Kristal	30 GRAMMI	135
KAVIAR PARIS Caviale Kristal	50 GRAMMI	195

Antipasti

Siluro in Saor		32
Poisson chat en saor		
Wels in Saor		
Sheatfish in saor		
Scampi / le sue uova / patata di monte / agrumi		37
Langoustine / ses œufs / pomme de terre de montagne / agrumes		
Langustinen / ihre Rogen/ Bergkartoffel / Zitrusfrüchte		
Scampo / its eggs / mountain potato / citrus fruit		
Coniglio confit / cardo gobbo / aglio nero / fagioli Zolfino / portulaca		32
Lapin confit / Cardon épineux / ail noir / Haricots Zolfino / pourpier		
Kaninchenconfit / Kardunkel-Artischocke / schwarzer Knoblauch/ Zolfino-Bohnen / Portulak		
Rabbit confit / hunchback cardoon / black garlic zolfino beans / purslane		

Primi Piatti

Vellutata di broccolo / acciuga del Cantabrico / panna acidula		28
Velouté de brocoli / anchois du Cantabrique / crème acidulée		
Brokkolicremesuppe / Kantabrische Sardelle / Sauerrahm		
Velvety broccoli soup / Cantabrian anchovy / sour cream		
Risotto acquerello 7 anni / capesante / rosmarino / arancia		32
Risotto Acquerello 7 ans / coquilles Saint-Jacques / romarin / orange		
Risotto Acquerello 7 Jahre / Jakobsmuscheln / Rosmarin / Orange		
Risotto acquerello 7 years / scallops / rosmarino / orange		

Spaghetti Chitarra / anemone di mare / hamachi / pepe Sichuan 34
Spaghetti Chitarra / anémone de mer / hamachi / poivre du Sichuan
Spaghetti Chitarra / Seeanemone / Hamachi / Szechuanpfeffer
Spaghetti Chitarra / sea anemone / hamachi / Sichuan pepper

Tortelli di coda di bue / sedano rapa / caffè 36
Tortelli de queue de bœuf / céleri-rave / café
Tortelli mit Ochschwanz / Knollensellerie / Kaffee
Oxtail tortelli / celeriac / coffee

Carne e Pesce

Rombo / cime di rapa / tartufo nero / zenzero 65
Turbot / feuilles de navet / truffe noire / gingembre
Steinbutt / Stängelkohl-Spitzen / schwarzer Trüffel / Ingwer
Turbot / turnip tops / black truffle / ginger

Polpo / carciofo / midollo/ estratto alle erbe 60
Poulpe / artichaut / moelle / extraite aux herbes
Octopus / Artischocke / Mark / Kräutereextrakt
Octopus / artichoke / marrow / herbal extract

Piccione / carota / tamarindo 62
Pigeon / carotte / tamarinde
Taube / Karotte / Tamarinde
Pigeon / carrot / tamarind

Guancia di vitello / topinambur / senape / mela 62
Joue de veau / topinambour / moutarde / pomme
Kalbsbacke / Topinambur / Senf / Apfel
Veal cheek / Jerusalem artichoke / mustard / apple

Dolci e Formaggi

Nocciola / cacao amaro / yuzu Noisette / cacao amer/ yuzu Haselnuss / Bitterkakao / Yuzu Hazelnut / bitter cocoa / yuzu	26
Papaya / cardamomo / zucchero Muscovado Papaye / cardamome / sucre Muscovado Papaya / Kardamom / Muscovadozucker Papaya / cardamom / Muscovado sugar	25
Ricotta / mandarino / mou salato Ricotta / mandarine / caramel salé Ricotta / Mandarine / gesalzenes Karamell Ricotta cheese / mandarin / salted caramel	24
Accurata selezione di formaggi Sélection de fromages Feine Auswahl an Käsesorten Fine selection of cheeses	7 al pezzo

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.

Auf Anfrage informiert Sie unser Personal gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, 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

Il nostro pane proviene dalla: Svizzera

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

All prices in CHF, VAT 8.1% included