

ART GALLERY



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

ASPARAGO / FRAGOLA / PINOLO

Asperge / Fraise / Pignon de pin

Spargel / Erdbeere / Pinienkern

Asparagus / Strawberry / Pine nut



PISELLO / RAVANELLO / AMARANTO / KARKADÈ

Petits pois / Radis / Amarante / Karkadé

Erbse / Radieschen / Amarant / Hibiskus

Pea / Radish / Amaranth / Hibiscus



GNOCCHI DI PATATA VIOLA / MELANZANA / PIORA / PEPE "VALLE MAGGIA"

Gnocchis de pomme de terre violette / Aubergine / Piora / Poivre «Valle Maggia»

Gnocchi aus violetten Kartoffeln / Aubergine / Piora / Pfeffer „Valle Maggia“

Purple potato gnocchi / Eggplant / Piora / "Valle Maggia" pepper



CARDONCELLO / BIETA / SCALOGNO / MALTO D'ORZO

Pleurote du panicaut/ Blette / Échalote / Malt d'orge

Kräuterseitling / Mangold / Schalotte / Gerstenmalz

King trumpet mushroom/ Chard / Shallot / Barley malt



KIWI / CIOCCOLATO IVOIRE 35% / LATTE DI PECORA / GRANO SARACENO

Kiwi / Chocolat Ivoire 35% / Lait de brebis/ Sarrasin

Kiwi / Schokolade Ivoire 35% / Schafsmilch / Buchweizen

Kiwi / Ivoire 35% Chocolate / Sheep's milk / Buckwheat

MENU COMPLETO CHF 125 / MENU DI 4 PORTATE CHF 115

ABBINAMENTO VINI COMPLETO CHF 70 / ABBINAMENTO 4 PORTATE CHF 60

Menu degustazione Genesis

MERLUZZO / BARBABIETOLA / LARDO

Cabillaud / Betterave / Lard
Kabeljau / Rote Bete / Schmalz
Cod / Beetroot / Lard



CANGURO / ASPARAGO VERDE / OLANDESE

Kangourou / Asperge verte / Sauce hollandaise
Känguru / Grüner Spargel / Sauce Hollandaise
Kangaroo / Green asparagus / Hollandaise sauce



CASONCELLO / AGNELLO / AGLIO ORSINO / SPUGNOLE

Casoncello / Agneau / Ail des ours / Morilles
Casoncello / Lamm / Bärlauch / Morcheln
Casoncello / Lamb / Wild garlic / Morels



SGOMBRO / TARASSACO / CECE NERO / VONGOLA

Maquereau / Pissenlit / Pois chiche noir / Palourde
Makrele / Löwenzahn / Schwarze Kichererbse / Venusmuschel
Mackerel / Dandelion / Black chickpea / Clam



MAIALE LUMA / TACCOLA / NESPOLA / PALE ALE

Porc Luma / Pois gourmands / Nèfle / Pale ale
Luma-Schwein / Zuckerschote / Mispeln / Pale Ale
Luma Pork / Snow peas / Loquat / Pale ale



MIELE ZAGARA / NOCI DI MACADAMIA / VANIGLIA

Miel de fleur d'oranger / Noix de macadamia / Vanille
Orangenblütenhonig / Macadamianüsse / Vanille
Orange blossom honey / Macadamia nuts / Vanilla

MENU COMPLETO CHF 150 / MENU DI 5 PORTATE CHF 140 / MENU DI 4 PORTATE CHF 130

ABBINAMENTO VINI COMPLETO CHF 80 / ABBINAMENTO 5 PORTATE CHF 70

ABBINAMENTO 4 PORTATE CHF 60

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

Antipasti

TROTA FJORD / CETRIOLO / FINOCCHIETTO Truite des fjords / Concombre / Fenouil sauvage Fjordforelle / Gurke / Wilder Fenchel Fjord trout / Cucumber / Wild fennel	36
GAMBERO DI CALEDONIA / FAVE / GALANGA / MENTA Crevette de Calédonie / Fèves / Galanga / Menthe Kaledonische Garnele / Favabohnen / Galgant / Minze Caledonian prawn / Broad beans / Galangal / Mint	37
ANIMELLA / ASPARAGO BIANCO / CAROTA GIALLA / TARTUFO NERO Ris de veau / Asperge blanche / Carotte jaune / Truffe noire Kalbsbries / Weißer Spargel / Gelbe Karotte / Schwarzer Trüffel Sweetbread / White asparagus / Yellow carrot / Black truffle	34

Primi Piatti

SPAGHETTO ALLA CHITARRA / GALLINELLA / LATTUGA DI MARE / LIQUIRIZIA	36
Spaghetto alla chitarra / Grondin / Laitue de mer / Réglisse	
Spaghetto alla chitarra / Knurrhahn / Meersalat / Lakritz	
Spaghetto alla chitarra / Gurnard / Sea lettuce / Liquorice	
FIOR DI RAVIOLO / RANA PESCATRICE / MOSCIAME DI TONNO / CALAMANSI	34
Fior di raviolo / Lotte / Mosciame de thon / Calamansi	
Fior di raviolo / Seeteufel / Thunfischmosciame / Calamansi	
Fior di raviolo / Monkfish / Tuna mosciame / Calamansi	
RISOTTO / BORRAGINE / LUMACHE / BURRO ACIDO	32
Risotto / Bourrache / Escargots / Beurre acidulé	
Risotto / Borretsch / Schnecken / Sauerbutter	
Risotto / Borage / Snails / Sour butter	
MACCHERONE / CONIGLIO / PISELLI / ZAFFERANO	32
Maccherone / Lapin / Petits pois / Safran	
Maccherone / Kaninchen / Erbsen / Safran	
Maccherone / Rabbit / Peas / Saffron	

Pesci e Carni

TRIGLIA / INDIVIA / RUCOLA / PEPE TIMUT

64

Rouget / Endive / Roquette / Poivre Timut
Rotbarbe / Endivie / Rucola / Timut-Pfeffer
Red mullet / Endive / Rocket / Timut pepper

OMBRINA BOCCADORO / ASPARAGO VERDE / RAFANO / ANETO

62

Ombrine / Asperge verte / Raifort / Aneth
Streifenbarbe / Grüner Spargel / Meerrettich / Dill
Croaker / Green asparagus / Horseradish / Dill

PICCIONE / ORTICA / SPUGNOLE / CAPPERI

66

Pigeon / Ortie / Morilles / Câpres
Taube / Brennessel / Morcheln / Kapern
Pigeon / Nettle / Morels / Capers

CODA DI BUE / BARBA DEI FRATI / CAROTA / AGLIO NERO

62

Queue de bœuf / Barbe-de-frère / Carotte / Ail noir
Ochsenschwanz / Mönchsbart / Karotte / Schwarzer Knoblauch
Oxtail / Monk's beard / Carrot / Black garlic

Dolci e Formaggi

YOGURT / CAMOMILLA / CARDAMOMO	22
Yaourt / Camomille / Cardamome Joghurt / Kamille / Kardamom Yogurt / Chamomile / Cardamom	
POMPELMO / CAMPARI / MANDORLA	24
Pamplemousse / Campari / Amande Grapefruit / Campari / Mandel Grapefruit / Campari / Almond	
COCCO / MANGO / LIME	24
Noix de coco / Mangue / Citron vert Kokosnuss / Mango / Limette Coconut / Mango / Lime	
ACCURATA SELEZIONE DI FORMAGGI	7 al pezzo
Sélection de fromages Feine Auswahl an Käsesorten Fine selection of cheeses	
<i>Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.</i>	
<i>Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances.</i>	
<i>Auf Anfrage informiert Sie unser Personal gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.</i>	
<i>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>	
<i>I nostri pesci provengono da:</i>	<i>Our fish come from:</i>
<i>Oceano Atlantico nordorientale FAO 27, Oceano Atlantico nordorientale FAO 27,2 Norvegia Oceano Pacifico Nord-Orientale FAO 67 Stati Uniti d'America, Francia e Croazia</i>	<i>North-East Atlantic FAO 27, North-East Atlantic FAO 27.2 Norway North-East Pacific FAO 67 United States of America, France and Croatia</i>
<i>Le nostre carni provengono da:</i>	<i>Our meat comes from:</i>
<i>Svizzera, Australia, Ungheria e Francia</i>	<i>Switzerland, Australia, Hungary and France</i>
<i>Il nostro pane proviene dalla:</i>	<i>Our bread comes from:</i>
<i>Svizzera</i>	<i>Switzerland</i>

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa
All prices in CHF, VAT 8.1% included