

**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 vitello leggermente affumicata, anacardi, patate dolci e calamansi**  
Tartare de veau légèrement fumé avec noix de cajou, patate douce et citron calamansi  
Leicht geräuchertes Kalbstarter an Cashew, Süsskartoffel und Kalamansi  
Lightly smoked veal tartare with cashew, sweet potato and calamansi

\*\*\*  
**Crema di asparagi, parmigiano e pinoli**  
Crème d'asperges, parmesan et pignons  
Spargelsüppchen an Parmesan und Pinienkerne  
Cream of asparagus, parmesan and pine nuts

\*\*\*  
**Gnocchetti di patate "Leonessa" con agretto, piselli e pomodoro**  
Gnocchi de pommes de terre "Leonessa" à la barbe de capucin, petits pois et tomates  
"Leonessa"-Kartoffelgnocchi an Kapuzinerbart, Erbsen und Tomaten  
"Leonessa" potato gnocchi with capuchin beard, peas and tomatoes

\*\*\*  
**Bianco di San Pietro cotto al burro d'alpe, spugnone, carota e aglio orsino**  
Poisson de Saint-Pierre cuit au beurre des Alpes avec morilles, carotte et ail des ours  
Sankt-Peterfisch in Alpenbutter gegart an Morcheln, Karotte und Bärlauch  
St Peter's fish cooked in Alpine butter with morels, carrot and wild garlic

\*\*\*  
**Saint-Félicien du Dauphiné con chutney di fragola e rabarbaro**  
Saint-Félicien du Dauphiné avec chutney de fraises et rhubarbe  
Saint-Félicien du Dauphiné mit Erdbeerarabarberchutney  
Saint-Félicien du Dauphiné with strawberry and rhubarb chutney

\*\*\*  
**Piña Colada a modo nostro**  
Piña Colada à notre façon  
Piña Colada nach unserer Art  
Piña Colada our way

**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

**Carciofo farcito con salsa alle mandorle, rafano e «Mou salato»**  
Artichaut farci à la sauce aux amandes, au raifort et "mou" salée  
Gefüllte Artischocke mit Mandelsauce, Meerrettich und gesalzenem "Mou"  
Stuffed artichoke with almond sauce, horseradish and salted "mou"

\*\*\*  
**Zuppetta di patate e porri con spugnone marinate**  
Soupe de pommes de terre et de poireaux avec morilles marinées  
Kartoffel-Lauch-Süppchen mit marinierten Morcheln  
Potato and leek soup with marinated morels

\*\*\*  
**Fussilioni di Gragnano cotti alla barbabietola con fragole fermentate**  
Gragnano Fussilioni cuits dans la betterave avec des fraises fermentées  
Gragnano-Fussilioni mit roter Beete gekocht an fermentierten Erdbeeren  
Gragnano Fussilioni cooked in beetroot with fermented strawberries

\*\*\*  
**Sformato di topinambur e carota con semi di canapa torrefatti**  
Flan de topinambours et de carottes aux graines de chanvre grillées  
Topinambur-Auflauf und Karotten mit gerösteten Hanfsamen  
Jerusalem artichoke and carrot flan with roasted hemp seeds

\*\*\*  
**Cous-cous dolce al limone e gocce di cioccolato**  
Couscous sucré au citron et aux gouttes de chocolat  
Zitronen-Cous-Cous mit Schokoladentropfen  
Sweet Couscous with Lemon and Chocolate Drops

\*\*\*  
**Dolce sorpresa di asparagi e arance rosse**  
Asperges douces et orange sanguine surprise  
Süsse überraschung von Spargel und Blutorange  
Sweet surprise of asparagus and blood oranges

**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.-**

*I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo*  
*Le nostre carni provengono da: Svizzera, Francia, Spagna e Scozia*

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

## Antipasti

- Battuta di Fassona con Burrata, puntarelle e pane della Valle Maggia** 37  
Tartare de bœuf de Fassona avec burrata, puntarelle de chicorée et pain Valle Maggia  
Tatar vom Fassona-Rind mit Burrata, Chicorée-Puntarelle und Valle Maggia-Brot  
Fassona beef tartare with burrata, chicory and Valle Maggia bread
- Il Luccio perca del lago Maggiore in tre modi con panna cotta di porri e caviale di salmerino** 35  
Sandre du lac Majeur en trois façons avec panna cotta au poireau et caviar d'omble  
Zander vom Lago Maggiore in drei Varianten mit Lauch-Panna-Cotta und Saiblingskaviar  
Lake Maggiore pikeperch in three styles with leek panna cotta and char caviar
- Scampi e ostrica con zucca mantovana, insalata di alghe e pompelmo** 37  
Scampi et huître avec courge de Mantoue, salade d'algues et pamplemousse  
Scampi und Austern mit mantuanischem Kürbis, Algensalat und Pampelmusen  
Scampi and oyster with Mantuan pumpkin, seaweed salad and grapefruit

## Primi Piatti

- Zuppetta di champignon e cardoncelli con champagne rosé e cannellone di carota nera** 27  
Soupe de champignons et cardoncelli au champagne rosé et cannelloni de carottes noires  
Champignon- und Kardoncelli-Suppe mit Rosé-Champagner und Cannelloni aus schwarzen Karotten  
Champignon and cardoncelli soup with rosé champagne and black carrot cannelloni
- Ravioli alla barbabietola con lamelle di capesante e spuma calda di zafferano** 34  
Ravioli de betteraves aux noix de Saint-Jacques et mousse chaude au safran  
Rote-Bete-Ravioli mit Jakobsmuschelkiemen und warmer Safranmousse  
Beetroot ravioli with scallop and warm saffron mousse
- Tagliatelle all'uovo con gamberi viola di San Remo, zucca e dragoncello** 34  
Tagliatelle aux oeufs avec crevettes roses de San Remo, au potiron et estragon  
Eiernudeln mit lila Garnelen aus San Remo, Kürbis und Estragon  
Egg tagliatelle with San Remo purple prawns, pumpkin and tarragon
- Risotto "San Massimo" al mais uva e pinoli con carpaccio di black angus** 32  
Risotto "San Massimo" au maïs et aux pignons de pin avec carpaccio de black angus  
Risotto "San Massimo" mit Traubenmais und Pinienkernen mit Carpaccio vom Black Angus  
"San Massimo" risotto with grape corn and pine nuts with black angus carpaccio

## Carne e Pesce

- Spigola cotta in Kamado alla spuma di crostacei con cozze, vongole e finocchietto** 62  
Loup de mer cuit au Kamado avec des moules, des palourdes et de l'huile et fenouil sauvage  
Wolfsbarsch im Kamado gegart mit Muscheln, Venusmuscheln und wilder Fenchel  
Sea bass cooked in Kamado with mussels, clams and wild fennel
- Sogliola ripiena con Pak choi e puntarelle con mela e miso** 62  
Sole farcie au Pak choi et puntarelle de chicorée avec pomme et miso  
Gefüllte Seezunge mit Pak choi und Chicorée-Puntarelle mit Apfel und Miso  
Stuffed sole with Pak choi and chicory puntarelle with apple and miso
- Medaglione di salmerino e coda di gambero rosso con spuma allo champagne schiacciata di patate al prezzemolo** 62  
Médaille d'omble et queue de crevette rouge avec mousse au champagne, purée de pommes de terre au persil  
Saiblingsmedaillon und roter Garnelenschwanz mit Champagnersauce, Petersilienkartoffelpüree  
Char medallion and red prawn tail with champagne mousse, parsley mashed potatoes
- Petto d'anatra con cremoso di patata dolce, topinambur croccante e germogli alla soia e yuzu** 61  
Magret de canard avec patate douce crémeuse, topinambour croustillant et germes de soja et de yuzu  
Entenbrust mit cremiger Süßkartoffel, knusprigem Topinambur und Soja-Yuzu-Sprossen  
Duck breast with creamy sweet potato, crispy Jerusalem artichoke and soy and yuzu sprouts
- Lombata di vitello con tarte di cipolla rosa caramellata, pistacchio e panna doppia** 62  
Longe de veau avec tarte aux oignons roses caramélisés, pistache et double crème  
Kalbslende mit karamellisierter rosa Zwiebel-Tarte, Pistazien und Doppelrahm  
Loin of veal with caramelised pink onion tarte, pistachio and double cream
- Medaglione di Luma-Pork con sedano brasato, barbabietola e croccante di parmigiano e levistico** 60  
Luma - Médaille de porc avec céleri braisé, betterave et parmesan croustillant et livèche  
Luma-Schweinefleischmedaillon mit geschmortem Sellerie, Rote Bete, Parmesan und Liebstöckel  
Luma-Pork medallion with braised celery, beetroot and parmesan crisp and lovage

## Dolci e Formaggi

<b>Crescendo di mandorla salato, pastinaca dolce e marron glacé</b>	<b>26</b>
Millefeuilles d'amandes salées, panais doux et de marron glacé Millefeuilles aus gesalzenen Mandeln, süßer Pastinake und Marron Glacé Millefeuilles of salted almond, sweet parsnip and marron glacé	
<b>Cioccolato Valrhona "Guaiana 70%" con sfere ghiacciate al frutto della passione e wasabi</b>	<b>25</b>
Chocolat Valrhona "Guaiana 70%" avec sphères glacées de fruits de la passion et wasabi Valrhona "Guaiana 70%" Schokolade mit geeisten Passionsfruchtkugeln und Wasabi Valrhona "Guaiana 70%" chocolate with iced passion fruit spheres and wasabi	
<b>Semifreddo all'olio "EVO" con shot di yuzu, burro di cacao e sesamo croccante</b>	<b>26</b>
Parfait à l'huile "EVO" avec du yuzu, beurre de cacao et sésame croustillant "EVO" -Öl-Halbgefrorenes mit Yuzu-Shot, Kakaobutter und knusprigem Sesam "EVO" oil parfait with yuzu shot, cocoa butter and crispy sesame	
<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, Sudafrica, Francia e Alaska*

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