

**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

**Mosaico di bisonde, pesca candita e cremoso al timo selvatico**  
Mosaïque de bison, pêche confite et sauce à la crème au thym sauvage  
Bisonmosaik, Kandiertem Pfirsich an Thymiancreme  
Bison mosaic, candied peach and wild thyme cream sauce



**La nostra «Vichysoisse» con caviale Oona**  
Notre "Vichysoisse" au caviar Oona  
Unsere "Vichysoisse" mit Oona-Kaviar  
Our 'Vichysoisse' with Oona caviar



**Mezzi paccheri farciti di polipo, cipolla rossa e spuma all'olio EVO**  
Mezzi paccheri farcis au poulpe, à l'oignon rouge et à la mousse d'huile EVO  
Mezzi Paccheri gefüllt mit Kraken, roter Zwiebel und EVO Olivenöl-Schaum  
Mezzi paccheri stuffed with octopus, red onion and EVO oil mousse



**Tonno del mediterraneo scottato con radicchio, pistacchio e aglio nero**  
Thon méditerranéen saisi avec radicchio, pistache et ail noir  
Mittelmeer-Thunfisch kurzgebraten mit Radicchio, schwarzem Knoblauch und Pistazie  
Seared Mediterranean tuna with radicchio, pistachio and black garlic



**Blu di capra con chutney di pomodorino datterino**  
Chèvre bleu avec chutney de tomates cerises  
Ziegen-Blauschimmel mit Dattel-Tomaten-Chutney  
Blue goat with chutney of cherry tomatoes



« Coccobello »  
« Coccobello »  
« Coccobello »  
« Coccobello »

**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

**Insalata estiva con anguria e pinoli**  
Salade d'été avec de la pastèque et des pignons de pin  
Sommerlicher Salat mit Wassermelone und Pinienkerne  
Summer salad with watermelon and pine nuts



**Melone Tamaris con tapioca alla menta**  
Melon Tamaris avec tapioca à la menthe  
Tamaris-Melone mit Minztapioka  
Tamaris melon with mint tapioca



**Risotto al peperone crusco con spuma al prezzemolo**  
Risotto au poivron Crusco avec mousse de persil  
Peperoni-Risotto mit Petersilienschaum  
Crusco pepper risotto with parsley foam



**La patata Vitelotte con gallinacci, rapette di Chioggia e tartufo**  
Pommes de terre Vitelotte avec des girolles, navets de Chioggia et truffe  
Vitelotte-Kartoffel mit Eierschwämmen, Chioggiarübe und Trüffel  
Vitelotte potato with chanterelles, Chioggia beets and truffle



**Brivido di ciliegia**  
Frisson de cerise  
Erfrischende Kirsche  
Cherry shiver



**Cheesecake allo yuzu con gelato alla soia e crumble di sesamo**  
Cheese-cake au yuzu avec glace au soja et crumble au sésame  
Yuzu-Cheesecake mit Soia-Eis und sesamkrokant  
Yuzu cheesecake with soya ice cream and sesame crumble

**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

- Gamberi rossi, spuma di gazpacho al peperone e limone candito** 37  
Gamberi rossi, mousse de gaspacho au poivron et citron confit  
Rote Garnelen, Paprika-Gaspacho-Mousse und kandierte Zitrone  
Red prawns, pepper gazpacho mousse and candied lemon
- Trota marinata, gelato alla ricotta di capra e lavanda, grano saraceno soffiato** 32  
Truite marinée, glace à la ricotta de chèvre et lavande, sarrasin soufflé  
Marinierte Forelle, Ziegenkäse-Lavendel-Eis, gepuffter Buchweizen  
Marinated trout, goat cheese and lavender ice cream, puffed buckwheat
- Quaglia con bagna cauda, gallinacci e tartufo estivo** 36  
Caille en Bagna Cauda, chanterelles et truffe d'été  
Wachtel mit Bagna Cauda, Pfifferlingen und Sommertrüffel  
Quail with Bagna Cauda, chanterelles and summer truffle

## Primi Piatti

- Risotto San Massimo mantecato alla crema di melanzane speziate, olive e prezzemolo** 32  
Risotto San Massimo à la crème d'aubergines épicée, olives et persil  
Risotto San Massimo mit gewürzter Auberginencreme, Oliven und Petersilie  
San Massimo risotto with spiced aubergine cream, olives and parsley
- Zuppetta di finferli e citronella, tartare di vitello alla panna acida** 27  
Soupe de girolles et citronnelle, tartare de veau au crème fraîche  
Pfifferlings- und Zitronengrassuppe, Kalbstartar mit Sauerrahm  
Chanterelle and lemongrass soup, veal tartare with sour cream
- Spaghetti Monograno Felicetti ai gamberi, Nduja e arance** 33  
Spaghetti Felicetti aux crevettes, Nduja et oranges  
Spaghetti Felicetti mit Garnelen, Nduja und Orangen  
Spaghetti Felicetti with prawns, Nduja and oranges
- Bottoni ripieni di zucchini alla scapece con triglia e jus vegetale al lime** 34  
Ravioli à l'escabèche de courgettes avec mullet et coulis de légumes au citron vert  
Gefüllte Ravioli mit Zucchini-Scapece mit Meeräsche und Limonen-Gemüsejus  
Ravioli stuffed with courgette scapece with mullet and lime vegetable jus

## Carne e Pesce

<b>BBQ di rombo con carote, zenzero e pomodorini</b>	<b>62</b>
BBQ de turbot avec carottes, gingembre et petites tomates Gegrillter Steinbutt mit Karotten, Ingwer und Kirschtomaten Turbot BBQ with carrots, ginger and cherry tomatoes	
<b>Branzino, cremoso di peperone crusco e melanzane viola</b>	<b>61</b>
Loup de mer, crème de poivrons crusco et aubergine violette Wolfsbarsch, cremiger Crusco-Pfeffer und violette Auberginen Sea bass, creamy crusco pepper and purple aubergines	
<b>Salmerino, fonduta di porri, Franciacorta e lenticchie</b>	<b>60</b>
Ombre chevalier, fondue de poireaux, Franciacorta et lentilles Saibling, Lauchfondue, Franciacorta und Linsen Char, leek fondue, Franciacorta and lentils	
<b>Mignon di vitello, zucchini, burrata e ribes rossi</b>	<b>62</b>
Mignon de veau, courgettes, Burrata et groseilles Mignon vom Kalb, Zucchini, Burrata und rote Johannisbeeren Mignon of veal, courgettes, burrata and redcurrants	
<b>Entrecôte di manzo Black Angus, gallinacci al brodo ristretto e nocciole</b>	<b>64</b>
Entrecôte de bœuf Black Angus, chanterelles et noisettes Entrecôte vom Black-Angus-Rind, Pfifferlinge und Haselnüsse Entrecôte of Black Angus beef, chanterelles and hazelnuts	
<b>Petto di faraona, pesche arrostate, sedano al rosmarino</b>	<b>60</b>
Magret de pintade, pêches rôties, céleri au romarin Perlhuhnbrust, gebratene Pfirsiche, Rosmarin-Sellerie Guinea fowl breast, roasted peaches, rosemary celery	

## Dolci e Formaggi

- Ghiacciata di mela verde e aneto con pomodoro Green Zebra, riso Basmati** **25**  
Parfait à la pomme verte et aneth avec tomate Green Zebra, riz Basmati  
Grünapfel-Dill-Halbgefrorenes mit Green Zebra Tomate und Basmatireis  
Green apple and dill parfait with Green Zebra tomato, Basmati rice
- Cioccolato Guanaja incontra l'amarena e il dulce de leche salato** **26**  
Rencontre de chocolat Guanaja et cerises noires avec dulce de leche salé  
Guanaja-Schokolade trifft schwarze Kirsche und gesalzene Dulce de Leche  
Guanaja chocolate meets black cherry and salted dulce de leche
- Ceviche di anguria e pesca con gel al Kaffir e gelato al Popcorn** **26**  
Ceviche de pastèque et pêche avec gelée au Kafir et glace au Popcorn  
Wassermelone-Pfirsich-Ceviche mit Kaffirgel und Popcorn-Eis  
Watermelon and peach ceviche with kaffir gel and popcorn ice cream
- Tris di formaggi selezionati** **27**  
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*