

Desideriamo 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.



Our 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

Pil Pil di merluzzo con peperoncino, bottarga e acetosa

Pil Pil de cabillaud avec piment, aux œufs et à l'oseille
Pil Pil vom Merluzzo an Chili, Roggen und Sauerampfer
Cod Pil Pil with chilli, roe and sorrel



Rinfresco di pesca con ceviche di capesante

Rafraîchissement de pêche avec ceviche de pétoncles
Erfrischendes Pfirsichsüppchen an Ceviche von Jakobsmuschel
Peach refreshment with scallop ceviche



Tortellini al buscion di capra e zucchine con involtino di « Ribelmaispollastra » e brodo al pura arabica

Tortellini au buscion de chèvre et courgette avec roulade de « Ribelmaispollastra » et bouillon de pur arabica
Tortellini mit Ziegenkäse und Zucchini an Ribelmaispouletroulade und leichtem Kaffeesud
Tortellini with goat's buscion and courgette with 'Ribelmaispollastra' roulade and pure arabica broth



Picanha di Black Angus, spuma al Kaffir e patata al forno

Picanha de Black Angus, mousse de kaffir et pommes de terre au four
Black-Angus-Picanha mit Kaffirschaum und kleiner Ofenkartoffel
Black Angus picanha, Kaffir mousse and baked potato



Merlottino con composta di pera al Merlot bianco e croccate di mais

Merlottino avec compote de poires au Merlot blanc et crumble de maïs
Merlottino mit Birnenkompott an weissem Merlot und Maiskrokant
Merlottino with white Merlot pear compote and corn crumble



Limone verde, mango speziato e grue di cacao

Citron vert, mangue épicée et grue de cacao
Limette, gewürzte Mango und Kakaobohnen
Green lemon, spiced mango and cocoa grue

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

Friggitelli farciti alle zucchine e capperi

Friggitelli piment farcis aux courgettes et aux câpres
Gefüllte Chili-Friggitelli mit Zucchini und Kapern
Friggitelli chilli pepper stuffed with courgettes and capers



Zuppa rinfrescante di carote e frutto della passione

Soupe rafraîchissante de carottes et fruits de la passion
Erfrischendes Karotten-Passionsfruchtsüppchen
Refreshing carrot and passion fruit soup



Caramelle di melanzane e menta con salsa all'arancio

Bonbons d'aubergine et menthe avec une sauce à l'orange
Auberginen- und Minzkaramelle mit Orangensauce
Aubergine and mint candies with orange sauce



Il fagottino croccante al sedano rapa e tofu con spuma alla mediterranea

Il fagottino croustillant au céleri-rave et tofu avec mousse méditerranéenne
Knuspriges Sellerie-Tofufagottino mit Mousse nach mediterraner Art
Crispy fagottino stuffed with celeriac and tofu with a Mediterranean-style mousse



Ananas e bergamotto

Ananas et bergamote
Ananas und Bergamott
Pineapple and bergamot



Cannolo di sfoglia al caffè pura arabica con sorbetto al lampone

Cannoli feuilleté au café pur Arabica avec sorbet aux framboises
Cannoli aus reinem Arabica-Kaffee-Blätterteig mit Himbeersorbet
Pure Arabica coffee puff pastry cannoli with raspberry parfait

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-Gazpacho-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

BBQ di rombo con carote, zenzero e pomodorini	62
BBQ de turbot avec carottes, gingembre et petites tomates Gegrillter Steinbutt mit Karotten, Ingwer und Kirschtomaten Turbot BBQ with carrots, ginger and cherry tomatoes	
Branzino, cremoso di peperone crusco e melanzane viola	61
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	
Salmerino, fonduta di porri, Franciacorta e lenticchie	60
Omble chevalier, fondue de poireaux, Franciacorta et lentilles Saibling, Lauchfondue, Franciacorta und Linsen Char, leek fondue, Franciacorta and lentils	
Mignon di vitello, zucchini, burrata e ribes rossi	62
Mignon de veau, courgettes, Burrata et groseilles Mignon vom Kalb, Zucchini, Burrata und rote Johannisbeeren Mignon of veal, courgettes, burrata and redcurrants	
Entrecôte di manzo Black Angus, gallinacci al brodo ristretto e nocciole	64
Entrecôte de bœuf Black Angus, chanterelles et noisettes Entrecôte vom Black-Angus-Rind, Pfifferlinge und Haselnüsse Entrecôte of Black Angus beef, chanterelles and hazelnuts	
Petto di faraona, pesche arrostate, sedano al rosmarino	60
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