

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

Battuta di vitello, scamorza e peperone crusco

Tartare de veau avec scamorza et poivron Crusco
Kalbstarter mit Scamorza und Crusco-Peperoni
Veal tartare with scamorza and Crusco pepper



Zuppetta di zucchine, arance, pollastra e noci Pecan

Soupe de courgettes avec oranges, poulet et noix de pécan
Zuchinisüppchen mit Orangen, Poulet und Pecannuss
Courgette soup with oranges, chicken and pecan nut



Fettuccine al pomodoro, origano con burrata e bottarga

Fettuccine à la tomate et à l'origan avec burrata et poutargue
Tomaten-Oregano-Fettuccine mit Burrata und Rogen
Tomato and oregano fettuccine with burrata and roe



Morone e gambero con millestrati di patate e olive taggiasche

Bar rayé et crevette avec un millefeuille de pommes de terre et olives
Felsenbarsch und Krevette mit einem Kartoffel-Olivenmillefeuille
Striped bass and prawn with a potato and olive millefeuille



Incontro di Piave e Montasio con confettura di prugne e pane croccante

Les fromages Piave et Montasio avec compote de pruneaux et pain croustillant
Piave und Montasio-Käse mit Zwetschenkompott und Knusperbrot
Piave and Montasio cheese with plum compote and crusty bread



Banana, Yuzu e cioccolato fondente

Banane, Yuzu et chocolat noir
Banane, Yuzu und Zartbitterschoggi
Banana, Yuzu and dark chocolate

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 di riso venere ai pomodorini, cetrioli e spuma di pomodoro cuor di bue

Salade de Riz Vénus avec tomates cerises, concombres et mousse de tomate Cœur de Bœuf
Venere-Reissalat mit Datteltomaten, Gurken und Ochsenherz-Tomaten Schaum
Venere rice salad with cherry tomatoes, cucumber and oxheart tomatoes foam



Zuppetta di prezzemolo con tartufo estivo

Soupe de persil avec truffe d'été
Petersiliensüppchen mit Sommertrüffeln
Parsley soup with summer truffle



Orzotto mantecato alla barbabietola con rapetta Chioggia e pinoli

Risotto d'orge avec betterave, navet de Chioggia et pignons de pin
Gerstenrisotto mit Rote Bete, Chioggia Rüben und Pinienkerne
Barley risotto with, beetroot, Chioggia turnip and pine nuts



Sedano rapa e cipolla di Breme IGP

Céleri rave et oignon de Brême
Knollensellerie und Breme-Zwiebel
Celeriac and onion from Breme



Rinfresco al frutto della passione e wasabi

Rafraîchissement au fruit de la passion et wasabi
Erfrischung von Passionsfrucht und Wasabi
Passion fruit and wasabi refreshment



La nostra pesca Melba

Notre interprétation de la pêche Melba
Unsere Interpretation von Pfirsich Melba
Our interpretation of peach melba

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
Ombre chevalier, fondue de poireaux, Franciacorta et lentilles Saibling, Lauchfondue, Franciacorta und Linsen Char, leek fondue, Franciacorta and lentils	
Mignon di vitello, zucchine, 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