

RESORT COLLINA D'ORO



Gentile Ospite,

Si accomodi e si lasci trasportare da una melodia di colori e sapori che le farà riscoprire una cucina mediterranea leggera, varia e sublime.

Ogni singolo prodotto viene selezionato per la sua genuinità, onde creare una composizione di elementi armoniosi.

Gli ingredienti più freschi e di stagione, molti dei quali provengono dall'orto biologico del Resort Collina d'Oro, vengono sapientemente scelti dal nostro Chef di Cucina Gabriele Migliorati che saprà sorprenderla e deliziarla adagiandoli nei suoi piatti con creatività ed eleganza.

Il nostro Maître di Sala Ugo Boscia e il suo Team si prenderanno cura di lei, lieti di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.

Pranzo: 12:00 – 14:00 *

Cena: 19:00 – 22:00 *

* Dal 1° ottobre 2018 fino al 31 marzo 2019 il Ristorante rimane chiuso la domenica sera e il lunedì tutto il giorno.
Grazie per la vostra comprensione.

** Du 1er octobre 2018 jusqu'au 31 mars 2019 le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée.
Merci de votre compréhension.*

* Vom 1. Oktober 2018 bis zum 31. März 2019 bleibt das Restaurant am Sonntagabend und Montag den ganzen Tag geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

** Starting from October 1st 2018 until March 31st 2019 the restaurant is closed on Sunday evenings and on Mondays all day.
Thanks for your understanding.*

Antipasti

✓ Budino di zucca, crumble ai semi tostati e fonduta tiepida di caprino

Flan de potiron, crumble aux graines torrifiées et fondue tiède de fromage de chèvre

Kürbis-Flan, geröstete Kernen und lauwarmer Ziegenkäsefondue

23.-

Pumpkin flan, toasted seeds crumble and warm goat cheese fondue

1A 3A 5B 7A 8B 11B

⊗ Carpaccio di capriolo selvatico con purea di mela cotogna, sedano bianco, noci e Parmigiano croccante

Carpaccio de chevreuil sauvage avec purée de coing, céleri blanc, noix et Parmesan croquant

Wildes Reh-Carpaccio mit Quitten Püree, weissem Sellerie, Walnüsse und knusprigem Parmigiano

26.-

Wild roe deer carpaccio with quince puree, white celery, walnuts and crispy Parmigiano

5A 10A 7A 9A

Torcione di foie gras d'anatra caramellato con composta di cipolla rossa e arancia, cubi di pan brioches

Torchon de foie gras de canard caramélisé avec compote d'oignon rouge et orange, cubes de pain brioche

Karamellisierte Entenleber "Torchon" mit Zwiebeln-Orange-Kompott, Brioches Würfeln

32.-

Caramelized duck liver "torchon" with onion and orange chutney, brioche bread cubes

7A 1A

⊗ Battuta di ricciola al finocchietto, riduzione al melograno, spuma di mozzarella e cialda di riso nero soffiato

Tartare de sériole à la senteur de fenouil, réduction à la grenade, mousse de mozzarella et gaufre au riz noir soufflé

Bernsteinmakrele-Tartar mit Fenchel Duft, Granatapfelsauce, Mozzarella Schaum und Reis Waffeln

29.-

Fennel-scented amberjack tartare, pomegranate sauce, mozzarella foam and puffed black rice waffle

1A 4A 5B 7A

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, MwSt inklusive / Prices in CHF, VAT included

Primi piatti

Tagliatelle alla farina di castagne con ragù di cinghiale ed erbe di collina

Tagliatelles à la farine de châtaigne avec ragoût de sanglier et herbes de colline

Hausgemachte Kastanien-Tagliolini mit Wildschwein-Ragout und Hügel-Kräutern

25.-

Chestnut Tagliatelle with boar meat ragout and hill herbs

1A 3A 7A 5B 9A

Ravioli ripieni alle cime di rapa e Ragusano DOP, ristretto di pomodoro e cozze al limone e peperoncino

Ravioli farcis aux brocoli-rave et fromage Ragusano DOP, sauce de tomate et moules au citron et piment

Gefüllten Ravioli mit Rübstiel und Ragusano DOP, Tomatenfond und Muscheln an Zitrone und Chili

27.-

Ravioli filled with turnip tops and Ragusano DOP cheese, tomato sauce and mussels with lemon and chilli pepper

1A 3A 4B 7A 9B 14A

✓ ✗ Risottino Carnaroli cremoso alla zucca Mantovana e fonduta di Castelmagno DOP

Risotto Carnaroli crémeux au potiron de Mantova et fondue au fromage Castelmagno DOP

Cremiges Carnaroli Risotto mit Kürbis aus Mantova und Castelmagno DOP Fondue

25.-

Creamy Carnaroli Risotto with pumpkin from Mantua and Castelmagno DOP cheese fondue

1A 7A 9B

✓ ✗ Crema di cavolfiore, uovo cotto a 62° e olio all'erba cipollina

Crème au chou-fleur, œuf cuit à 62° et huile à la ciboulette

Blumenkohlcremesuppe, gekochtes Ei an 62° und Schnittlauch-Öl

23.-

Cauliflower creamy soup, egg cooked at 62° and chives oil

3A 5A 7A 9B

✗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, Mwst inklusive / Prices in CHF, VAT included

Piatti principali

- ⊗ Pancia di maiale cotta a bassa temperatura caramellata al miele con sformatino di verza e bitto
Ventre de porc cuit a basse température caramélisé au miel et flan au chou de Milan et fromage bitto
In Honig caramelisiertes Schweinsbauch bei niedriger Temperatur gegart mit Wirsing-Bitto-Flan 42.-
Honey-caramelized pork belly cooked at low temperature with Savoy cabbage and bitto cheese flan
5A 7A 9B
- Il nostro filetto di manzo alla Rossini
Filet de bœuf à la Rossini
Rindsfilet nach Rossini Art 52.-
Rossini-style beef fillet
1A 5A 7B 9A
- ⊗ Filetto di lucioperca cotto al naturale, crostone di polenta ai funghi porcini trifolati
Filet de sandre cuit sous vide, tranche de polenta et cèpes sautés
Gebratenes Zander, Maispolenta mit sautierten Steinpilzen 44.-
Vacuum-cooked pike perch fillet, polenta with sautéed porcini mushrooms
4A 5A
- ⊗ Pavé di rombo chiodato rosolato con cremoso di topinambur e salsa alle acciughe
Pavé de turbot avec crémeux de topinambour et sauce aux anchois
Steinbuttfilet mit cremigem Topinambur und Sardellensauce 48.-
Turbot fillet with creamy Jerusalem artichoke and anchovy sauce
4A 5A 7A 9B
- ✓ Giardino autunnale di verdure cotte e crude su purea di zucca e patata americana
Jardin d'automne de légumes cuits et crus avec purée de potiron et pomme de terre douce
Gekochtes und rohes Herbstgartengemüse mit Kürbispüree und Süsskartoffeln 29.-
Raw and cooked autumn vegetable garden with pumpkin and sweet potato puree
5B 6B 9B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, MwSt inklusive / Prices in CHF, VAT included

Dolci

Crème brûlée ai marroni con sorbetto al cioccolato fondente

Crème brûlée aux marrons avec sorbet au chocolat noir

Maronencrème Brûlée mit dunkler Schokolade Sorbet

15.-

Chestnut crème brûlée with dark chocolate sorbet

3A 7A

Pera cotta nel vino rosso e spezie autunnali con gelato alla mandorla amara

Poire au vin rouge et épices d'automne avec glace aux amandes amères

Gedünstete Birne in Rotwein und Herbstgewürzen mit Bittermandeleis

13.-

Stewed pear in red wine and autumn spices with bitter almond ice-cream

7A

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alle bacche di vaniglia (attesa 12 minuti)

Moelleux au chocolat noir avec glace à la vanille (12 minutes d'attente)

Heisses Bitterschokoladen-Törtchen mit Vanilleeis (12 Minuten Wartezeit)

16.-

Warm dark chocolate cake with vanilla ice-cream (12-minute wait)

1A 3A 5B 7A 8B 11B

Selezione di gelati e sorbetti

Sélection de glaces et sorbets

Eis- und Sorbetsauswahl

(la pallina) 5.-

Ice-cream and sorbet selection

1B 3A 7A

Selezione di formaggi pregiati con chutney di frutta e verdura, pan brioche tiepido alla frutta secca

Sélection de fromages avec chutney aux fruits et légumes, brioche tiède aux fruits secs

Erlesene Käseauswahl mit Obst und Gemüse-Chutney, lauwarmem Brioche mit getrockneten Früchten

19.-

Fine cheese selection with fruit and vegetable chutney, warm brioche with dried fruits

1A 3A 7A 8A 11B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, MwSt inklusive / Prices in CHF, VAT included