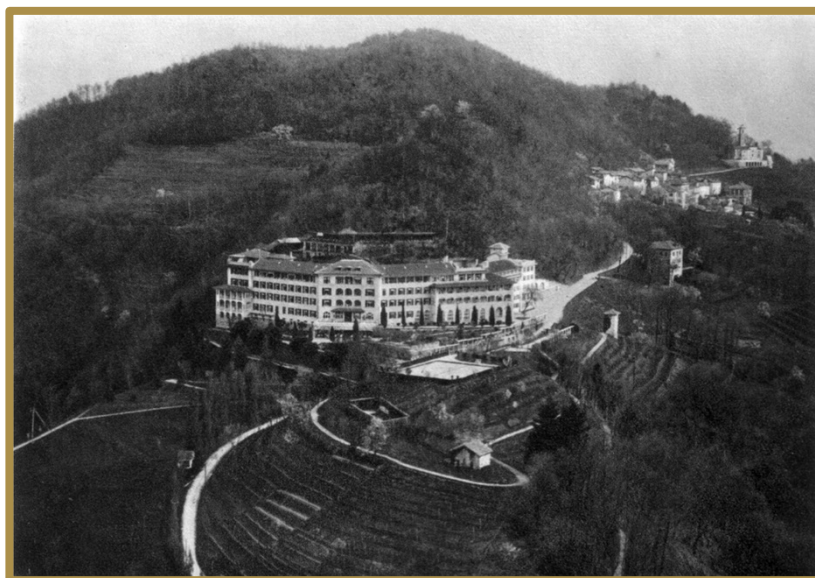


RESORT COLLINA D'ORO



Gentile Ospite,

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

Ogni singolo prodotto viene selezionato per la sua genuinità,
per creare una composizione di elementi raffinati ed 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

- ✓ Insalata di finocchio con filetti di agrumi, scaglie di parmigiano e vinaigrette al pepe rosa 19.-
✗ *Petite salade de fenouil et filets d'agrumes, copeaux de parmesan et vinaigrette au poivre rose*
Kleiner Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten, Parmesanspänen und Vinaigrette vom rosa Pfeffer
Salad of raw fennel and citrus fruit with parmesan shavings and vinaigrette with pink peppercorn
7A 5B
- ✓ Budino di zucca, crumble ai semi tostati e fonduta tiepida di caprino 23.-
Flan de potiron, crumble aux graines torrifiées et fondue tiède de fromage de chèvre
Kürbis-Flan, geröstete Kernen und lauwarme Ziegenkäsefondue
Pumpkin flan, toasted seeds crumble and warm goat cheese fondue
1A 3A 5B 7A 8B 11B
- ✗ Polpo scottato con la sua maionese e caviale di lenticchie Beluga 25.-
Poulpe sauté avec sa mayonnaise et caviar de lentilles Beluga
Gebratener Oktopus mit seiner Maionnese und Kaviar von Beluga-Linsen
Seared octopus served with mayonnaise and caviar of Beluga lentils
14A 5A 9B
- ✗ Carpaccio di capriolo selvatico con purea di mela cotogna, sedano bianco, noci e Parmigiano croccante 26.-
Carpaccio de chevreuil sauvage avec purée de coing, céleri blanc, noix et Parmesan croquant
Wildes Reh-Carpaccio mit Quitten Püree, weissem Sellerie, Walnüssen und knusprigem Parmigiano
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 32.-
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
Caramelized duck liver "torchon" with onion and orange chutney, brioche bread cubes
7A 1A

✗ 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

✓ Spghettini alla passata di pomodoro datterino con olio di basilico 21.-

Spghettini à la sauce tomate « datterino » avec son huile au basilic

Spghettini mit Sauce von der Datterino-Tomate und Basilikum-Öl

Spghettini with sauce of plum-tomato and basil oil

1A 5A 7B

Trofiette al sugo di pomodoro fresco, n'duja e pesto alle cime di rapa 25.-

Trofiette avec sauce tomate fraîche, n'duja et pesto de pointes de brocoli sauvage

Trofiette-Pasta mit frischer Tomatensauce, n'duja und Pesto vom Stängelkohl

Trofiette-pasta with freshly-cooked tomato sauce, n'duja and wild broccoli pesto

1A 5A 9B 8A

Maltagliati alla farina di castagne con ragù di cinghiale ed erbe di collina 25.-

Nonillettes faits maison à la farine de châtaigne avec ragoût de sanglier et herbes de colline

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

Home-made chestnut pasta with boar meat ragout and fresh herbs

1A 3A 7A 5B 9A

⊗ Risotto Carnaroli alla milanese con il suo medaglione di midollo 27.-

Risotto Carnaroli à la milanaise avec son médaillon de moelle sauté

Carnaroli Risotto auf Mailänder Art mit gebratenem Knochenmark-Médaille

Carnaroli Risotto Milanese-style with sautéed medallion of bone marrow

1A 7A

✓ Crema di zucca mantovana con spugna ai funghi porcini 22.-

Crème de potiron de Mantova avec éponge aux bolets

Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilz-Schwamm

Creamy pumpkin soup with sponge of porcini mushrooms

3A 5A 1A 8A

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Piatti principali

⊗ Pancia di maiale cotta a bassa temperatura caramellata al miele con sformatino di verza e bitto 42.-

Ventre de porc cuit a basse température caramélisé au miel et flan au chou de Milan et fromage bitto

In Honig karamellierter Schweinsbauch, bei niedriger Temperatur gegart mit Wirsing-Bitto-Flan

Honey-caramelized pork belly cooked at low temperature with Savoy cabbage and bitto cheese flan

5A 7A 9B

Il nostro filetto di manzo “Café de Paris” con contorni dello Chef 48.-

Filet de bœuf « Café de Paris » avec accompagnement de notre Chef

Rindsfilet “Café de Paris” mit marktfrischen Beilagen

Beef fillet “Café de Paris” with a choice of market-fresh vegetables

3A 5A 7A 9A

Pavé di ombrina gratinato ai broccoletti e mandorle con salsa al curry Madras 48.-

Pavé d'omble gratiné au brocoli et amandes et sa sauce au curry Madras

Pavé vom Schattenfisch mit Broccoli und Mandeln gratiniert und Madras-Currysauce

Pavé of croaker au gratin with broccoli and almonds, served with a curry madras sauce

1A 3A 4A 5A 7A 9B

⊗ Filetto di rombo chiodato rosolato con cremoso di topinambur e salsa alle acciughe 48.-

Filet de turbot avec crémeux de topinambour et sauce aux anchois

Steinbuttfilet mit cremigem Topinambur und Sardellensauce

Turbot fillet with creamy Jerusalem artichoke and anchovy sauce

4A 5A 7A 9B

✓ Giardino invernale di verdure cotte e crude su purea di zucca e patata americana 29.-

⊗ *Jardin d'hiver de légumes cuits et crus avec purée de potiron et pomme de terre douce*

Gekochtes und rohes Wintergemüse mit Kürbispüree und Süsskartoffeln

Raw and cooked winter vegetable garden with pumpkin and sweet potato puree

5B 6B 9B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Dolci

⊗ Crème brûlée alla fava tonca con sorbetto ai frutti di bosco 15.-

Crème brûlée de fèves tonca avec sorbet aux fruits rouges

Crème brulée von der Tonkabohne mit Waldbeeren-Sorbet

Crème brûlée of tonca-bean with sorbet of red fruits

3A 7B 8B

Pera cotta nel vino rosso e spezie invernali con spuma alla mandorla amara 13.-

Poire cuite au vin rouge et épices d'hiver avec mousse aux amandes amères

Gedünstete Birne in Rotwein und Wintergewürzen mit Bittermandel-Espuma

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

7A 1A

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alle bacche di vaniglia (attesa 12 minuti) 16.-

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

Warmes Bitterschokoladen-Törtchen mit Vanilleeis (12 Minuten Wartezeit)

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

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

⊗ Semifreddo al croccante con salsa al Cacao amaro 15.-

Parfait glacé au croquant de noix avec sauce de cacao amer

Krokant-Halbgefrorenes mit Bitterkakao-Sauce

Crunchy brittle parfait with bitter cocoa sauce

3A 7A 8A

Selezione di gelati e sorbetti (la pallina) 5.-

Sélection de glaces et sorbets / Eis- und Sorbetsauswahl / Ice-cream and sorbet selection

1B 3A 7A

Selezione di formaggi pregiati con chutney di frutta e verdura, pan brioches 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