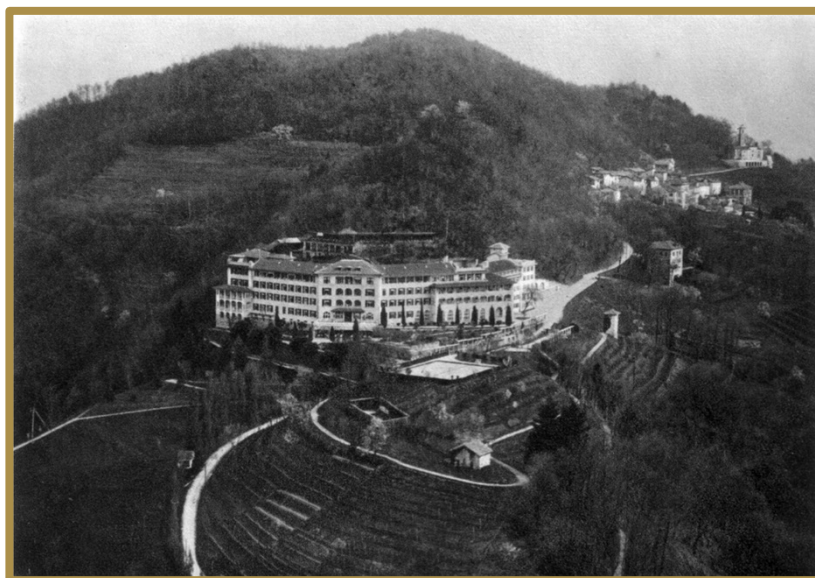


# RESORT COLLINA D'ORO



## 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 \*

# 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
- ✓ Sformatino di carciofi e patate alle erbe con fonduta di Castelmagno DOP 22.-  
*Flan d'artichauts et pommes de terre aux herbes avec fondue de Castelmagno DOP*  
Flan von der Artischocke, Kartoffel und Kräuter, mit zerlaufenem Castelmagno DOP  
*Flan of artichoke, potato and herbs, served over melted Castelmagno cheese*  
3A 5A 7A
- ✗ Crostone della Valle Maggia con scampo scaloppato, con bisque ai crostacei e mosaico di asparagi 29.-  
*Langoustine sur Croûton de la Valle Maggia avec sa bisque de crustacés et mosaïque d'asperges*  
Scampo auf Valle Maggia Croûton mit Bisque von Krustentieren und feinem Spargelmosaik  
*Scampi served on a rustic crouton of Valle Maggia bread with crustacean bisque and fresh asparagus*  
1A 2A 7A 9A
- ✗ Carpaccio di manzo scottato e marinato alla soia, con misticanza al sesamo e verdure croccanti 25.-  
*Carpaccio de boeuf légèrement fait revenir et mariné au soja, sur son lit de salade au sésame et jardinière de saison*  
Leicht angebratenes Rinds-Carpaccio an Soja mariniert mit Salatbouquet und jungem Gemüse  
*Beef carpaccio slightly roasted and soy-marinated, served with a bouquet of baby greens and crunchy vegetables*  
9B 11A 6A 5A
- Veli di Culatello piacentino con giardiniera di verdura aromatica all'aceto di lamponi e tegole di sfoglia 27.-  
*Voiles de Culatello piacentino avec jardinière de légumes à l'arôme de vinaigre aux framboises et tuiles de pâte feuilletée*  
Hauchdünne Scheiben vom Culatello piacentino mit Gemüsebouquet an Himbeeressig-Sauce und Tuile  
*Thinly sliced Culatello piacentino ham with vegetable bouquet, aromatic raspberry-vinegar dressing and puff pastry tuile*  
1A 3A 7A 9A

✗ 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
- ✓ Tagliolini alla carbonara con crudo d'asparago e tartufo nero estivo 26.-  
*Tagliolini carbonara avec crudités d'asperges et truffe noire d'été*  
Tagliolini Carbonara mit Spargel-Crudités und schwarzem Sommertrüffel  
*Tagliolini-pasta Carbonara-style with raw asparagus and black summer truffle*  
1A 3A 7A
- Ravioli ripieni alle capesante e gamberi su pesto di zucchine al limone e menta 27.-  
*Ravioli farcis aux coquilles Saint-Jacques sur pesto de courgettes au citron et à la menthe*  
Ravioli mit Füllung von Jakobsmuscheln und Crevetten auf Zucchini-Pesto mit Zitrone und Minze  
*Ravioli stuffed with scallops and shrimps served over zucchini-pesto with lemon and fresh mint*  
1A 2A 3A 4A 5B 9B 14A
- ✓ Risotto Carnaroli mantecato alla crema di cipolla rossa di Tropea e fonduta di Blu del Moncenisio 26.-  
⊗ *Risotto Carnaroli en émulsion d'oignon rouge de Tropea avec fondue de fromage bleu de Moncenisio*  
Carnaroli Risotto an Crème von der roten Tropea-Zwiebel und Moncenisio-Blauschimmelkäse  
*Carnaroli Risotto with cream of red Tropea onion and melted Moncenisio blue cheese*  
1A 5A 7A 9B
- ✓ Crema di asparagi verdi e patate con uovo svizzero bio cotto a 62 gradi e quinoa soffiata 22.-  
⊗ *Crème d'asperges vertes et pomme de terre avec œuf suisse bio cuit à 62 degrés et garniture de quinoa soufflée*  
Crèmesuppe vom grünen Spargel und Kartoffel mit langsam gekochtem Bio-Ei und Quinoa-Einlage  
*Cream of green asparagus and potato with slow-cooked Swiss organic egg and popped quinoa*  
3A 5A 7A 9B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

# Piatti principali

- ⊗ Filetto di manzo con patate fritte e giardinetto di verdure 52.-  
*Filet de bœuf avec pommes frites et jardinière de légumes de saison*  
Rindsfilet mit Pommes Frites und marktfrischen Gemüse  
*Beef fillet with French fries and market-fresh vegetables*  
5A 6B 7B 9B
- ⊗ Lombatina d'agnello rosolata con carciofi brasati e olio profumato all'acciuga 46.-  
*Aloyau d'agneau rissolée avec artichauts braisés et huile parfumé aux anchois*  
Gebratenes Lammierstück mit geschmorten Artischocken an Sardellen-Öl  
*Seared lamb's loin served with braised artichokes and anchovy-perfumed oil*  
4A 5A 7B
- ⊗ Filetto di branzino con timballo di riso venere, asparagi bianchi e salsa al vino bianco e cerfoglio 48.-  
*Filet de loup de mer et timbale de riz venere avec asperges blanches et sauce au vin blanc et cerfeuil*  
Filet vom Wolfsbarsch mit Timbale vom Venere-Reis und weisse Spargeln an Weisswein-Kerbel-Sauce  
*Sea bass fillet with timbale of black Venere rice, white asparagus and white wine – chervil sauce*  
1A 4A 5A 7A 9B
- ⊗ Filetto di salmone cotto al naturale con maionese al wasabi e contorni stagionali 45.-  
*Filet de saumon cuit nature avec sa mayonnaise au wasabi et les contours du Chef*  
Gegartes Lachsfilet mit Wasabi-Mayonnaise und marktfrischen Beilagen  
*Steamed salmon fillet served with wasabi-mayonnaise and seasonal garnish*  
3A 4A 5A 6B 7B 11B
- ✓ Giardino primaverile di verdure cotte e crude con pesto di zucchine e cubetti di tofu scottati 29.-  
⊗ *Jardin d'hiver de légumes cuits et crus avec pesto de courgettes et dés de tofu sautés*  
Gekochtes und rohes Frühlingsgemüse mit Zucchini-Pesto und gebratenen Tofuwürfeln  
*Raw and cooked spring vegetable garden with zucchini pesto and pan-fried tofu cubes*  
5B 6B 9B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

# Dolci

Composta di fragole e rabarbaro candito con spuma di formaggio fresco e crumble di meringa al lime 15.-  
*Compote printanière de fraises et rhubarbe candite avec mousse au fromage frais et crumble de meringue au citron vert*  
Kompott von frischen Erdbeeren und kandierter Rhabarber mit Quarkmousse und Meringue-Streusel  
*Compote of fresh strawberries and candied rhubarb with curd-espuma and crumble of lime meringue*  
7A 3A

Fagottino croccante ripieno di mela caramellata, pinoli e uvetta con salsa alla vaniglia 15.-  
*Paquet de pâte filo croustillant farci de pomme caramélisée, pignons et raisins secs avec sauce vanille*  
Knusprige Teigtasche gefüllt mit karamellisiertem Apfel, Pinienkernen, Rosinen und Vanillesauce  
*Crunchy parcel of phyllo pastry, filled with caramelized apple, pine nuts, raisin and served with vanilla sauce*  
1A 3A 5A 7A 8A

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 19.-  
*Sélection de fromages avec chutney aux fruits et légumes, brioche tiède aux fruits secs*  
Erliesene Käseauswahl mit Obst und Gemüse-Chutney, lauwarmem Brioche mit getrockneten Früchten  
*Fine cheese selection with fruit and vegetable chutney, warm brioche with dried fruits*

Porzione piccola / *Petite portion / Kleine Portion / Small portion* 14.-  
1A 3A 7A 8A 11B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian