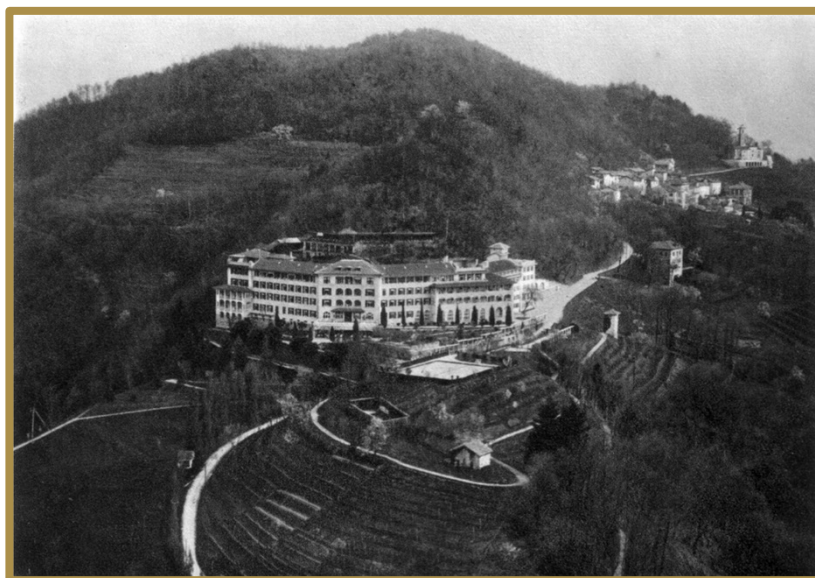


RESORT COLLINA D'ORO



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

- ✓ Fiore di zuccina ripieno alla ricotta di Seirass con fave e olive taggiasche 25.-
servito su timballo di pomodoro Sanmarzano e colatura di scamorza affumicata
Fleur de courgette farcie à la ricotta de Seirass avec fèves et olives de Taggia, sur timbale de tomate Sanmarzano et fromage liquide fumé scamorza
Mit Seirass-Ricotta gefüllte Zucchini-Blüte mit Saubohnen und Taggiasca-Oliven auf einer Timbale der Sanmarzano Tomate und flüssiger, geräucherter Scamorza
Zucchini-flower stuffed with Seirass ricotta cheese, with fava beans and Taggiasca olives served on a timbale of Sanmarzano tomato with liquid smoked scamorza cheese
7A 5B
- ✓ Insalata d'indivia belga con noci tostate, scaglie di grana e dressing agrodolce all'aceto di mela 19.-
✗ *Salade d'endives aux noix grillées avec écailles de parmesan et émulsion aigre-douce au vinaigre de pomme*
Endiviensalat mit gerösteten Nüssen, Parmesanspänen und süß-saurem Apfelessig-Dressing
Salad of endives with toasted nuts, parmesan shavings and sweet-sour apple-vinegar dressing
7A 8A 5B
- ✗ Polpo scottato con la sua maionese, perle di melone e polvere di pomodoro 26.-
Poulpe poêlé servi avec sa mayonnaise, perles de melon et poudre de tomate
Gebratener Pulpo mit seiner Mayonnaise, Melonenperlen und Tomatenstaub
Seared octopus served with special mayonnaise, lemon pearls and tomato powder
5A 14A 10B
- ✗ Carpaccio di manzo scottato e marinato alla soia, con misticanza al sesamo e verdure croccanti 25.-
Carpaccio de boeuf légèrement poêlé 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
Slightly roasted and soy-marinated beef carpaccio, served with a bouquet of baby greens with sesame and crunchy vegetables
5A 11A 6A 9B
- Veli di culatello piacentino con giardiniera fatta in casa e gnocco fritto 29.-
Voiles de jambon culatello piacentino avec jardinière maison et gnocco frit
Hauchdünne Scheiben vom Culatello Piacentino Schinken mit Gemüsebouquet und frittiertem Gnocco
Thinly sliced Culatello Piacentino ham served with a garden bouquet and deep-fried gnocco
1A 7A 5B 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

Primi piatti

- ✓ Orecchiette di grano arso alla passata di pomodorino del Piennolo con basilico e ricotta salata 25.-
Orecchiette au blé dur grillé avec sauce de tomate du Piennolo, servi avec basilic fragrant et fromage ricotta salée
Orecchiette aus gebranntem Hartweizen an Piennolo-Tomatensauce, Basilikum und gesalzener Ricotta
Orecchiette pasta from toasted durum wheat dressed with sauce of Piennolo-tomato, with fresh basil and salted ricotta
1A 5A 7A 9B
- ⊗ Risotto Vialone Nano “Riserva S. Massimo” alla crema di limone con vongole veraci e profumo di timo 26.-
Risotto Vialone Nano “Riserva San Massimo” émulsionné avec crème de citron et servi avec clovisses et parfum de thym
Vialone Nano “Riserva San Massimo,, Risotto mit zarter Zitronencreme, Venusmuscheln und Thymian
Vialone Nano “Riserva S. Massimo” Risotto finished with a delicate lemon cream, clams and thyme
1A 4A 7A 9A 14A
- ✓ Ravioli ripieni alla burrata pugliese su specchio di pomodoro e caviale di melanzana al basilico 25.-
Ravioli farcis à la burrata des Pouilles, sur lit de tomate e caviar d’aubergine au basilic
Ravioli mit Füllung von apulischer Burrata auf Tomaten-Auberginenkaviar und Basilikum
Ravioli stuffed with Apulian burrata cheese, served on tomato and basil-flavoured eggplant caviar
1A 3A 7A 5B 9B
- Paccheri trafilati al bronzo con sugo alla polpa d’astice e cipolla rossa di Tropea 27.-
Paccheri étirés aux bronze avec sauce à la chair d’homard et oignon rouge de Tropea sauté
In Bronze gezogene Paccheri-Pasta mit Hummerfleisch-Sugo und gebratener, roter Tropea-Zwiebel
Paccheri pasta with lobster meat sauce served with sautéed red Tropea onion
1A 2A 4A 5A 9A
- Zuppa fredda di cetrioli e yogurt con mousse al salmone affumicato e olio profumato all’aneto 21.-
Soupe froide de concombres et yaourt avec mousse au saumon fumé e huile parfumé à l’aneth
Kalte Schale von der Gurke und Joghurt mit Räucherlachs-Mousse und Dill-Öl
Cold soup of cucumber and yogurt with mousse of smoked salmon and dill-perfumed oil
4A 7A 5B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Piatti principali

- ⊗ Filetto di manzo Swiss Prime rosolato con salsa cremosa alla senape in grani e contorni stagionali 49.-
Filet de bœuf Swiss Prime poêlé avec sauce crémeuse à la moutarde en graines et contours de saison
Gebratenes Swiss Prime Rindsfilet mit cremiger Senfsauce und marktfrischen Beilagen
Swiss Prime Beef fillet served with creamy grain mustard sauce and seasonal vegetables
5A 7A 9A 10A
- ⊗ Controfiletto di vitello cotto rosa con jus alla salvia, carotine brasate e gratin di patate allo Sbrinz 48.-
Contrefilet de veau en cuisson rose avec son jus à la sauge, carottes braisées et gratin de pommes de terre au fromage Sbrinz
Kalbslendenstück rosa gegart mit seinem Salbei-Jus, geschmorten Karotten und Sbrinz-Kartoffelgratin
Medium-cooked veal tenderloin served with sage-jus, braised carrots and potatoes au gratin with Sbrinz cheese
5A 7A 9B
- ⊗ Filetto di branzino rosolato con fagiolini tiepidi, patate al vapore e crema di pesto alla genovese 46.-
Filet de loup de mer sauté avec haricots verts tièdes, pommes vapeur et crème de pesto à la genovese
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit jungen Bohnen, gedämpften Kartoffeln und Pesto-Crème
Seared sea bass fillet with baby green beans, steamed potatoes and cream of pesto
4A 5A
- ⊗ Filetto di rana pescatrice cotto sottovuoto in manto mediterraneo, schiacciata di patate e basilico 46.-
Filet de lotte de mer cuit sous vide en manteau méditerrané avec mousseline de pommes de terre et émulsion de basilic
Sous-vide gegartes Filet vom Seeteufel im Kräutermantel, Kartoffelstock und Basilikumemulsion
Monkfish fillet cooked sous vide in a Mediterranean coat, served with mashed potatoes and basil cream
4A 5A 6B 7B
- ✓ Giardino di verdure cotte e crude di stagione con pesto di zucchine e cubetti di tofu scottati 29.-
⊗ *Jardin de légumes de saison cuits et crus avec pesto de courgettes et dés de tofu sautés*
Gekochtes und rohes Sommergemüse mit Zucchini-Pesto und gebratenen Tofuwürfeln
Raw and cooked summer 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

Pescanoce cotta sottovuoto profumata alla fava tonca, crumble di amaretti e gelato al fior di latte 15.-

Nectarine cuite sous-vide parfumée à la fève tonka, miettes d'amaretti et glace crémeuse "fior di latte"

Sous-Vide gekochte Nektarine mit Aroma von der Tonkabohne, Amaretti-Crumble und Rahmglacé

Sweet nectarine cooked sous vide with tonka beans, amaretti crumble and "fior di latte" ice cream

1A 3A 7A 8B

⊗ Semifreddo alle bacche di vaniglia con composta di ciliegie profumata al kirsch 15.-

Parfait glacé à la vanille avec compote de cerises parfumée au kirsch

Vanille-Halbgefrorenes mit Kirschenkompott und einem Schuss Kirsch

Semifreddo of vanilla beans with kirsch-perfumed cherry compote

3A 7A 8B

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato al pistacchio (attesa 12 minuti) 17.-

Moelleux au chocolat noir avec glace au pistache (12 minutes d'attente)

Warmes Bitterschokoladen-Törtchen mit Pistazien-Glacé (12 Minuten Wartezeit)

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

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

Il nostro cannolo siciliano scomposto – crema di ricotta di pecora, cialda, scorza d'arancia candita 15.-

Notre version décomposée du cannolo siciliano – crème de ricotta de brebis avec sa gaufre et écorce d'orange candite

Unsere Version des sizilianischen Cannolo – Schafsricotta-crème, knusprige Waffel, kandierte Orange

Our non-assembled version of the Sicilian cannolo dessert – cream of sheep ricotta, crunchy waffle and candied orange zest

1A 3A 7A 5B 8B

⊗ Coppa di frutti rossi dell'estate con gelato cremoso allo yogurt 20.-

Portion de fruits rouges de l'été avec glace crémeuse au yaourt

Sommerliche Beerenschale mit cremiger Joghurt-Glacé

Portion of sweet summer berries with creamy yogurt ice cream

3A 7A 6B 8B 11B

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

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

3A 7A 1B

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian