

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 *

* Fino al 30 marzo 2020 il Ristorante rimane chiuso la domenica sera e il lunedì tutto il giorno.
Grazie per la vostra comprensione.

** Jusqu'au 30 mars 2020 le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée.
Merci de votre compréhension.*

* Bis zum 30. März 2020 bleibt das Restaurant am Sonntagabend sowie Montag den ganzen Tag geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

** Until March 30th 2020 the restaurant is closed on Sunday evenings and on Mondays all day.
Thanks for your understanding.*

Antipasti

- ⊗ Tartare di branzino con cetrioli marinati all'arancia e purea di datteri 26.-
Tartare de loup de mer avec concombres marinés à l'orange et purée de dates
Seebarschtatar mit Orange marinierten Gurken und Dattelpüree
Seabass tartare with orange-marinated cucumbers and date purée
4A 8B
- Torta salata ripiena di carciofi e animelle con fondo di vitello alle erbe 25.-
Quiche aux artichauts et ris de veau avec réduction de veau aux herbes
Gefüllte Salzkuchen mit Artischocken und Kalbsbries auf Kräuter-Kalbsfond
Savoury pie filled with artichokes and sweetbreads with herb-perfumed veal juice
1A 3A 5A 7A 9B
- Cre moso di foie gras d'anatra profumato al Rhum scuro e spezie, nocciole pralinate e chutney di cipolla rossa all'aceto balsamico (8 minuti di attesa) 32.-
Foie gras de canard crémeux parfumé au Rhum noir et épices, avec noisettes pralinées et chutney d'oignons rouges au vinaigre balsamique (8 minutes d'attente)
Cremige Gänseleber mit dunklem Rum und Gewürzen, kandierte Haselnüsse und rotes Zwiebel-Balsamico Chutney (8 Minuten Wartezeit)
Creamy duck foie gras perfumed with dark Rum and spices, with praline hazelnuts and balsamic vinegar-scented red onion chutney (8-minute wait)
1A 3A 7A 8A
- ⊗ Tagliatina di salmone scozzese marinato ai frutti rossi con insalatina di finocchi e panna acida 24.-
Tranches de saumon marinées aux fruits rouges, salade de fenouils et crème sure
Mit roten Früchten mariniertes schottischer Lachs, Fenchelsalat und saure Sahne
Red fruit-marinated salmon tagliata with fennel salad and sour cream
4A 7A
- ✓ Indivia belga brasata profumata all'arancia con formaggio di capra gratinato e miele al pepe nero della Valle Maggia 23.-
Endive belge braisée parfumée à l'orange avec fromage de chèvre gratiné et miel au poivre noir de la Valle Maggia
Geschmorte Belgische Endivie mit Orange, überbackener Ziegenkäse und Honig mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer
Braised orange-scented Belgian endive, goat cheese au gratin and honey with black pepper from Valle Maggia
1A 3B 5A 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

- ✓ Orecchiette di grano arso alla passata di pomodoro del Piennolo profumato al basilico e scaglie di ricotta salata 23.-
Orecchiette au blé dur grillé avec sauce de tomate du Piennolo, basilic et fromage ricotta salée
Orecchiette aus gebranntem Hartweizen an Piennolo-Tomatensauce, Basilikum und gesalzener Ricotta
Toasted durum wheat Orecchiette pasta with Piennolo-tomato sauce, fresh basil and salted ricotta cheese
1A 5A 7A 9B
- Risotto selezione riserva San Massimo ai pistilli di zafferano e jus di carne 23.-
Risotto sélection "Riserva San Massimo" aux pistils de safran et jus de viande
Risotto Selektion "Riserva San Massimo" mit Safranstempel und jus de viande
Risotto selection "Riserva San Massimo" with saffron pistils and meat jus
1A 5A 7A 9B
- Ravioli ripieni all'astice, spuma di zucca e tartufo nero autunnale 27.-
Raviolis de homard avec mousse de citrouille et truffe noire d'automne
Ravioli gefüllt mit Hummer, Kürbisschaum und schwarzem Herbsttrüffel
Lobster ravioli with pumpkin foam and autumn black truffle
1A 2A 5A 7A
- Trofiette con ragù di cervo sfumato al gin 27.-
Trofie avec ragoût de chevreuil au gin
Trofie an Hirschragout mit leichter Ginnote
Trofie pasta with gin-scented deer ragout
1A 5A 7A 9A
- ⊗ Zuppa passata di fagioli cannellini con vongole e olio profumato al rosmarino 23.-
Crème aux haricot "cannellini" avec palourdes et huile parfumée au romarin
Cannellini-Bohnencreme mit Muscheln und Rosmarinöl
"Cannellini" bean cream with clams and rosemary-scented oil
5A 7B 9A 14A (senza vongole/sans palourdes/ohne Muscheln/without clams: vegetariano)

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Piatti principali

- ⊗ Filetto di manzo Swiss Prime rosolato con purea di patata dolce americana e salsa al Merlot ticinese 49.-
Filet de bœuf Swiss Prime rôti avec purée de patate douce américaine et sauce au Merlot du Tessin
Gebräuntes Swiss Prime Rinderfilet mit Amerikanischem Süsskartoffelpüree und Tessiner Merlotsauce
Browned Swiss Prime beef fillet with sweet American potato purée and Tessin Merlot sauce
5A 7A 9A
- Porchetta di coniglio ai pomodori secchi e lardo in crosta alle olive e capperi 45.-
“Porchetta” de lapin aux tomates séchées et saindoux en croûte d’olives et câpres
Kaninchen “Porchetta” mit getrockneten Tomaten und Schmalz in Oliven-Kapern Kruste
Rabbit “Porchetta” with dried tomatoes, lard and an olive and caper crust
1A 3A 5A 7A 9B
- ⊗ Filetto di branzino rosolato alle erbe su passata di datterino, finferli e olive taggiasche 48.-
Filet de loup de mer rôti aux herbes sur coulis de tomate, chanterelles et olives Taggiasche
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutern auf Tomatencreme, Pfifferlingen und Taggiasca Oliven
Browned sea bass fillet with herbs on a tomato coulis, chanterelles and Taggia olives
4A 5A
- ⊗ Polpo scottato con spuma di patata soffice e cime di rapa leggermente piccanti 43.-
Poulpe poêlé avec mousse de pommes de terre et fanes de navets légèrement épicées
Gebratener Tintenfisch mit Kartoffelschaum und leicht pikantem Rübengrün
Seared octopus with soft potato foam and slightly spicy turnip greens
3B 4A 5A 7A 9B 14A
- ✓ Cavolfiore in diverse consistenze, emulsione d’erbe cipollina e uovo cotto a 62 gradi 26.-
Chou-fleur in différentes consistances, émulsion de ciboulette et œuf cuit à 62 degrés
Variation vom Blumenkohl, Emulsion aus Schnittlauch und bei 62 Grad gekochtem Ei
Cauliflower in different textures, chive emulsion and egg cooked at 62 degrees
1A 3A 5A 7A

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Dolci

Biscotto al farro e arachidi, mela caramellata, gelato al caramello e zabaione spumoso al Calvados 16.-

Biscuit à l'épeautre et arachides, pomme caramélisée, glace aux caramel et lait de poule au Calvados

Dinkel-Erdnusskeks, karamellierter Apfel, Karamelleis und schaumige Zabaione mit Calvados

Spelt and peanut biscuit, caramelized apple, caramel ice-cream and Calvados-scented foamy zabaglione

1A 3A 5A 7A

⊗ Spuma soffice di mascarpone, composta di frutti di bosco alla vaniglia e meringa 15.-

Mousse de mascarpone, compote aux fruits des bois aromatisée à la vanille et meringue

Mascarpone Schaum mit Waldbeeren-Vanille Kompott und Meringe

Mascarpone cheese soft foam with vanilla-scented wild berry compote and meringue

3A 7A

⊗ Semifreddo al pistacchio e arancia candita con salsa al cioccolato 15.-

Semifreddo à la pistache et orange confite avec sauce au chocolat

Pistazien-Orangen Halbgefrorenes mit Schokoladensauce

Pistachio and candied orange semifreddo with chocolate sauce

3A 7A

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla nocciola (12 minuti d'attesa) 17.-

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

Warmes Bitterschokoladen Törtchen mit Haselnusseis (12 Minuten Wartezeit)

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

1A 3A 7A 5B 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

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

Erlesene 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.-

⊗ Senza glutine / Sans gluten / Glutenfrei / Gluten free

✓ Vegetariano / Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian