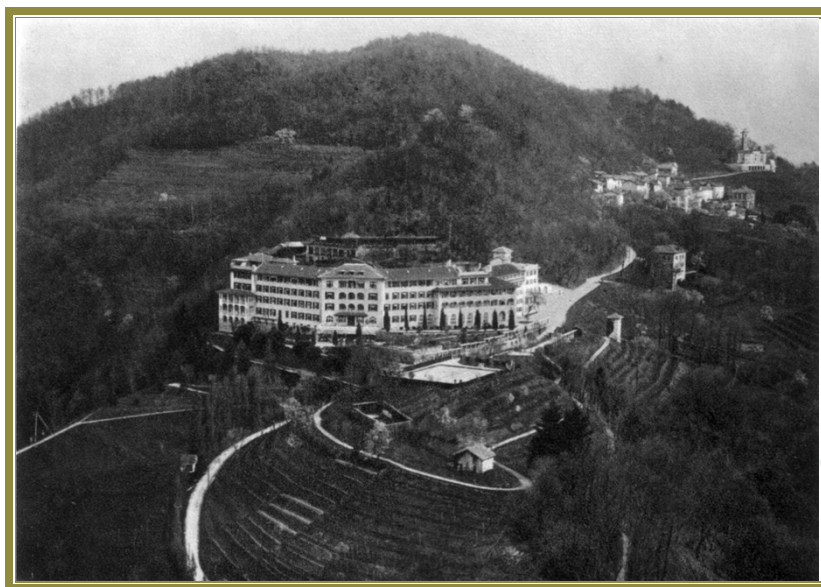


# RESORT COLLINA D'ORO



## 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 – 21:00

# Antipasti

- ⊗ Filetti di coniglio in olio cottura su carpaccio di pomodoro cuore di bue e maionese leggera al basilico 24.-

*Filets de lapin cuits en huile à basse température sur carpaccio de tomate et mayonnaise légère au basilic*

In Öl gekochtes Kaninchenfilet auf Tomaten-Carpaccio und leichter Basilikummayonnaise

*Rabbit filets cooked in oil at low temperature, on tomato carpaccio and light basil-scented mayonnaise*

5A 3A 7B 8B 9B

- ⊗ Tartare di salmone, guacamole, salsa yogurt e lime 25.-

*Tartare de saumon, guacamole, sauce au yaourt et citron vert*

Lachstatar, Guacamole, Joghurtsauce und Limette

*Salmon tartare, guacamole, yogurt sauce and lime*

4A 5A 7B

- ⊗ Veli di magatello di vitello cotto rosa con salsa tonnata e polvere di cappero 25.-

*Veau froid cuit rose avec sauce au thon et poudre de câpres*

Kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernpulver

*Cold sliced veal with tuna sauce and caper powder*

5A 7A 4A 9B 10A

- ✓ Crostone Valle Maggia con burrata e fondente di peperone giallo grigliato 22.-

*Crouton "Valle Maggia" avec burrata et fondue de poivron jaune grillé*

Valle Maggia Crouton mit Burrata-Käse und gegrilltem gelbem Pfeffer Fondue

*"Valle Maggia" crouton with burrata cheese and creamy grilled yellow pepper*

1A 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

- ✓ Calamarata trafilata al bronzo, pomodorino fresco, caviale di melanzana e stracciatella 25.-  
*Calamarata, tomates fraîches, caviar d'aubergine et stracciatella*  
Calamarata, Kirschtomaten, Auberginen Stracciatella Kaviar  
*Calamarata, fresh cherry tomatoes, eggplant caviar and stracciatella cheese*  
1A 5B 7A
- ⊗ Risotto mantecato al robiolino, pesto di rucola e chips di Parma 24 mesi 25.-  
*Risotto crémeux au fromage robiolino, pesto de roquette et chips de jambon de Parme 24 mois*  
Risotto mit Robiolino, Rucola Pesto und Chips von 24 Monaten gereiftem Parmaschinken  
*Risotto creamed with robiolino cheese, rocket pesto and chips of 24 months Parma ham*  
1A 7A 5B
- Ravioli all'astice, cremoso di piselli al profumo di limone 27.-  
*Raviolis de homard avec crémeux de petits pois au parfum de citron*  
Hummer Ravioli, Erbsen Mousse mit Zitronenduft  
*Lobster ravioli and lemon-scented creamy peas*  
1A 2A 3A 4A 5A 7A
- ⊗ ✓ Zuppa passata di zucchine servita tiepida, cubi di feta e menta 21.-  
*Tiède soupe de courgettes avec cubes de fromage feta et menthe*  
Lauwarme Zucchinicremesuppe, Feta Würfel und Minze  
*Lukewarm zucchini soup with feta cheese cubes and mint*  
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

# Piatti principali

Filetto di manzo rosolato con salsa BBQ e patate novelle al rosmarino 49.-

*Filet de bœuf rôti avec sauce BBQ et pommes de terre nouvelles au romarin*

Angebräuntes Rinderfilet mit BBQ-Sauce und Rosmarin Kartoffeln

*Browned beef fillet with BBQ sauce and rosemary baby potatoes*

1A 5A 6B 7B 9B

Lombata di vitello gratinata alle erbe con spuma di patate alla liquirizia 47.-

*Longe de veau gratinée aux herbes avec mousse de pommes de terre à la réglisse*

Kalbslende überbacken mit Kräutern und Kartoffel-Lakritz-Mousse

*Herbs gratinated veal loin with licorice-perfumed potato mousse*

1A 3A 5A 7A 9B 10B

⊗ Filetto di rombo con patata schiacciata allo zafferano e contorni stagionali 49.-

*Filet de turbot avec purée de pommes de terre au safran et accompagnements de saison*

Steinbuttfilet mit Safrankartoffelpüree und saisonalen Beilagen

*Turbot fillet with saffron-scented mashed potatoes and seasonal side dishes*

4A 5A 7A 9B

Tagliata di tonno rosso, insalata di cetrioli e anguria, polvere di taralli 47.-

*Tranches de thon rouge, salade de concombre et pastèque, poudre de taralli*

Tranchen vom roten Thunfisch, Gurken-Wassermelonen-Salat, Taralli-Pulver

*Sliced red tuna, cucumber and watermelon salad, taralli powder*

1A 4A 5A

⊗ 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

Tiramisù classico al caffè 15.-

*Classique tiramisu au café*

Klassisches Kaffee-Tiramisu

*Classic coffee tiramisu*

1A 3A 7A

⊗ Semifreddo al mango, zuppetta di fragole e scaglie fondenti 15.-

*Semifreddo au mangue, soupe aux fraises et flocons de chocolat noir*

Kaffeeparfait, Erdbeersuppe und dunkle Schokoladen Flocken

*Mango semifreddo, strawberry soup and dark chocolate flakes*

3A 7A

⊗ Tagliata d'ananas, lamponi e gelato al cocco 13.-

*Tranches d'ananas, framboises et glace à la noix de coco*

Geschnittene Ananas, Himbeeren und Kokosnusseis

*Pineapple tagliata, raspberries and coconut ice cream*

3B 5B 6B 7A 8B

Tortino al cioccolato con gelato al fior di latte (12 minuti d'attesa) 17.-

*Moelleux au chocolat avec glace fior di latte (12 minutes d'attente)*

Schokoladen Törtchen mit „Fior di latte“ Eis (12 Minuten Wartezeit)

*Chocolate cake with fior di latte 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 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  
Prezzi in CHF, IVA inclusa / Prix en CHF, TVA incluse / Preise in CHF, Mwst inklusive / Prices in CHF, VAT included