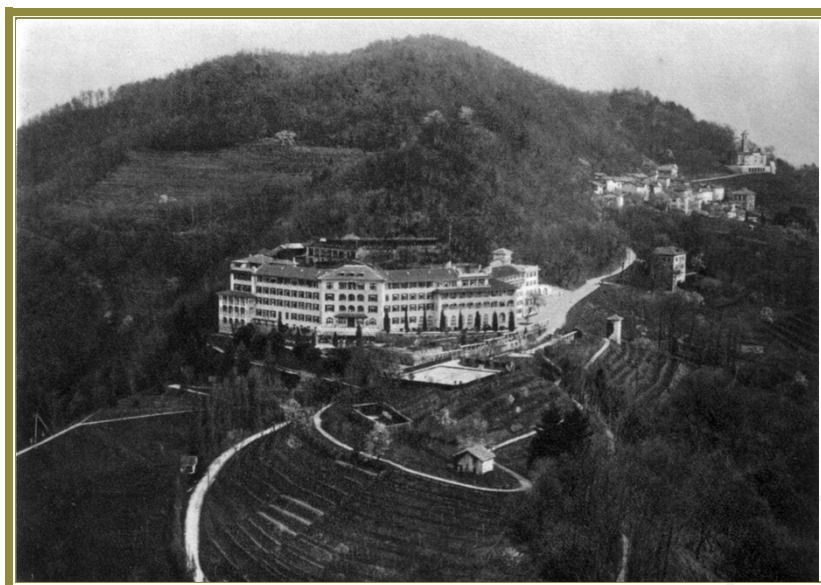


RESORT COLLINA D'ORO



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 *

* Dal 4° ottobre 2020 fino al 31 marzo 2021 il Ristorante rimane chiuso la domenica sera e il lunedì tutto il giorno.
Grazie per la vostra comprensione.

** Du 4 octobre 2020 jusqu'au 31 mars 2021 le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée.
Merci de votre compréhension.*

* Vom 4. Oktober 2020 bis zum 31. März 2021 bleibt das Restaurant am Sonntagabend sowie Montag den ganzen Tag geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

** Starting from October 4th 20 until March 30th 2021 the restaurant is closed on Sunday evenings and on Mondays all day.
Thanks for your understanding.*

Antipasti

“Pancake” ai ceci con mozzarella di bufala campana, pomodorini confit e veli di culatello al basilico 26.-

"Pancake" aux pois chiches avec mozzarella de bufflonne, tomates cerises confites et voiles de culatello au basilic

Kichererbsen “Pancake” mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Kirschtomaten und Culatello-Schinken mit Basilikum

Chickpea “pancake” with buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes and basil-scented culatello ham

1A 3A 5A 7A

⊗ Sashimi di tonno rosso con crema d’avocado al wasabi e daikon ghiacciato 26.-

Sashimi de thon rouge avec crème d'avocat au wasabi et daikon glacé

Rotes Thunfisch-Sashimi mit Wasabi-Avocado-Creme und gefrorener Daikon Kresse

Red tuna sashimi with wasabi-scented avocado cream and frozen daikon

4A 5A

⊗ Veli di magatello di vitello cotto rosa con salsa tonnata e polvere di capperi 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 10A 9B 12B

✓ Flan ai funghi porcini, fonduta di taleggio della Valsassina e chips di polenta 23.-

Flan de cèpes, fondue de fromage taleggio de la Valsassina et chips de polenta

Steinpilz-Flan, Taleggio-Käsefondue aus Valsassina und Polentachips

Porcini mushroom flan, “Valsassina” taleggio cheese fondue and polenta chips

1B 3A 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

Gnocchi di castagne al ragu bianco di coniglio, porro stufato e pepe nero della Valle Maggia 25.-
Gnocchi aux châtaignes avec ragoût blanc de lapin, compote de poireaux et poivre noir de la Vallée Maggia

Kastaniengnocchi mit weißem Kaninchen-Ragout, geschmorter Lauch und schwarzem Pfeffer aus dem Maggia Tal

Chestnut gnocchi with white rabbit ragout, braised leeks and black pepper from "Valle Maggia"

1A 3A 5A 7A 8A 9B 12B

✓ Risottino vialone nano selezione Riserva San Massimo mantecato al Blu del Moncenisio, pera e riduzione di moscato 24.-

Risotto vialone nain Sélection Riserva San Massimo crémeux au fromage Blu del Moncenisio, poire et réduction de muscat

— Risotto vialone nano Riserva San Massimo mit Blauschimmelkäse del Moncenisio, Birnen und Muskat-Reduktion

Risotto "vialone nano selection Riserva San Massimo" creamed with Blu del Moncenisio cheese, pear and Moscato reduction

1A 5A 7A 12A

Orecchiette alla semola di grano duro con sugo sfilacciato alla coda di manzo e scaglie di pecorino stagionato 25.-

Orecchiette à la semoule de blé dur avec sauce effilochée de queue de bœuf et flocons de fromage pecorino vieilli

Orecchiette Hartweizengrießpasta mit Rindfleischschwanz-Sauce und Spänen von reifem Pecorino

Durum wheat semolina orecchiette with shredded beef tail sauce and aged pecorino cheese flakes

1A 5A 7A 9A 12B

✓ Crema di cavolfiore e patate con crostini di pane e olio ai funghi porcini e prezzemolo 21.-

Crème de chou-fleur et pommes de terre avec pain grillé et huile aux cèpes et persil

Blumenkohl-Kartoffelcreme mit geröstetem Brot, Steinpilzöl und Petersilie

Cauliflower and potato creamy soup with bread croutons and porcini mushroom and parsley-scented oil

1A 3A 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 cervo rosolato al burro ed erbe con purea di patata americana, cavolini di Bruxelles e riduzione di Merlot 48.-

Filet de chevreuil sauté au beurre aux herbes avec purée de pommes de terre américaines, choux de Bruxelles et réduction au Merlot

In Butter und Kräutern gebratenes Hirschfilet mit Süsskartoffelpüree, Rosenkohl und Merlot-Reduktion

Herb-butter browned venison fillet with mashed American potatoes, Brussels sprouts and Merlot reduction

5A 7A 9A 12A

- ⊗ Filetto di manzo Swiss Prime, cremoso di patata e sedano rapa, cavolo rosso brasato e salsa ridotta al ribes 49.-

Filet de bœuf Swiss Prime, crémeux de pommes de terre et céleri-rave, chou rouge braisé et sauce groseille

Swiss Prime Rindsfilet, cremige Kartoffeln mit Knollensellerie, geschmorter Rotkohl und Johannisbeer-Reduktion

Swiss prime beef fillet, celeriac and potato mousse, braised red cabbage and red currant reduction

5A 7A 9A 12A

- ⊗ Salmerino alpino di torrente rosolato, purea di carota e zenzero e salsa cremosa al curry Madras 46.-

Ombre chevalier rôti, purée de carottes et gingembre et sauce crémeuse au curry de Madras

Gebräunter Saibling, Karotten-Ingwerpüree und cremige Madras-Currysauce

Browned arctic char, ginger and carrot purée and curry Madras creamy sauce

4A 5A 7A 9B

- ⊗ Pavé di branzino rosolato, passata di fagioli cannellini e salicornia scottata 48.-

Pavé de bar rôti, purée de haricots blancs et salicorne poêlé

Gebratener Seebarsch, Cannellini-Bohnenpüree und angebratener Meeresspargel

Browned seabass pavé, cannellini bean sauce and seared glasswort

4A 5A 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

Dolci

Tiramizucca... spuma di mascarpone alla zucca, amaretto morbido, riduzione al caffè e composta di mele speziata 15.-

Tiramizucca mousse de mascarpone à la citrouille, amaretto tendre, réduction de café et compote de pommes épicée

Tiramizucca... Kürbis-Mascarpone-Mousse, weiches Amaretto, Kaffee-Reduktion und gewürztes Apfelkompott

Tiramizucca... pumpkin mascarpone cheese foam, soft amaretto biscuit, coffee reduction and spicy apple compote

1A 3A 7A 8A 5B

⊗ Tortino morbido al cioccolato fondente con sorbetto al lampone (12 minuti d'attesa) 15.-

Moelleux au chocolat avec sorbet à la framboise (12 minutes d'attente)

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet (12 Minuten Wartezeit)

Chocolate cake with raspberry sorbet (12-minute wait)

3A 7A 8B

⊗ Sorbetto alla banana, crumble al cacao, riso soffiato e salsa al caramello salato 13.-

Sorbet de banane, crumble au cacao, riz soufflé et sauce au caramel salé

Bananensorbet, Kakao-Crumble, Puffreis und gesalzene Karamellsauce

Banana sorbet, cocoa crumble, puffed rice and salted caramel sauce

1A 3A 7A 5B 6B 8B

⊗ Vermicelles alle castagne profumato al rhum, meringhe, salsa ai cachi e scaglie di cioccolato fondente 15.-

Vermicelles aux marrons parfumés au rhum, meringues, sauce aux kakis et flocons de chocolat noir

Vermicelles mit Rumaroma, Baiser, Kaki-Sauce und dunklen Schokoladenflocken

Rhum flavoured chestnut "vermicelles", meringues, persimmon sauce and dark chocolate flakes

3A 7A 8A 12B

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

1A 3A 5A 7A 8A 6B 10B 11B 12B

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