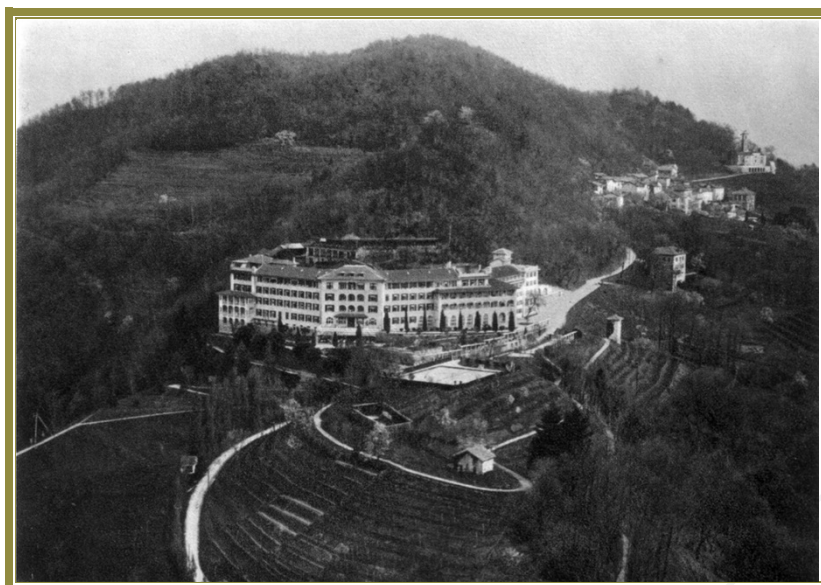


RESORT COLLINA D'ORO



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 Fabio Moscatelli 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 1° novembre 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 1 novembre 2020 jusqu'au 31 mars 2021 le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée.
Merci de votre compréhension.*

* Vom 1. November 2020 bis zum 31. März 2021 bleibt das Restaurant am Sonntagabend sowie Montag den ganzen Tag geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

** Starting from November 1st 2020 until March 31st 2021 the restaurant is closed on Sunday evenings and on Mondays all day.
Thank you for your understanding.*

Antipasti

- ⊗ Insalata mista con crudité di verdura e frutta di stagione 27.-
Tartare de bœuf Fassona, crème aux anchois et truffe blanche
Fassona-Rindstartar, Sardellencreme und weißer Trüffel
Fassona beef tartare, anchovy cream and white truffle
(contiene 2 grammi di tartufo/ contient 2 grammes de truffe/ enthalten 2 Gramm Trüffel/ contain 2 grams of truffle)
4A 7A
- ⊗ ✓ Insalata mista con crudité di verdura e frutta di stagione 16.-
Salade mixte avec crudité de légumes et fruits de saison
Gemischter Salat mit Crudité aus Gemüse und Obst der Saison
Mixed salad with crudité of vegetables and seasonal fruit
8B 9B
- ⊗ Rosetta di salmone affumicato con panna al rafano e misticanza novella 24.-
Saumon fumé avec crème de raifort et salade verte
Geräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und grüner Salat
Smoked salmon with horseradish cream and green salad
4A 10A 7B 9B 14B
- ⊗ Uova ticinesi al paletto, cavolfiore in crema, sugo di carne e tartufo bianco 25.-
Œufs Tessinois frits, crème de chou-fleur, sauce à la viande et truffe blanche
Tessiner Spiegeleier, Blumenkohlcreme, Fleischsauce und weißer Trüffel
Fried eggs from Ticino, cauliflower cream, meat sauce and white truffle
(contiene 2 grammi di tartufo/ contient 2 grammes de truffe/ enthalten 2 Gramm Trüffel/ contain 2 grams of truffle)
3A 7A 9A 12A 5B

⊗ 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

✓ Ravioli ripieni di tartufo nero e stracchino, glassati al burro ai porcini 25.-
Raviolis farcis à la truffe noire et fromage stracchino, glacés au beurre parfumé aux cèpes
Ravioli gefüllt mit Schwarzem Trüffel und Stracchino-Käse, glasiert mit Steinpilzbutter
Ravioli stuffed with black truffle and stracchino cheese, glazed with porcini-scented butter

1A 3A 7A 8B 9B

✓ Tagliolini all'uovo al burro e tartufo bianco 27.-
Tagliolini aux œufs au beurre et truffe blanche
Ei-Tagliolini mit Butter und weißem Trüffel
Egg tagliolini with butter and white truffle

(contengono 2 grammi di tartufo/ contiennent 2 grammes de truffe/ enthalten 2 Gramm Trüffel/ contain 2 grams of truffle)

1A 3A 7A

Rigatoni al ragù classico bolognese 22.-
Rigatoni à la sauce bolognaise

Rigatoni mit Bolognese-Sauce

Rigatoni with Bolognese sauce

1A 5A 7A 9A 12A

✓ Orecchiette di semola di grano duro al sugo di pomodoro fresco e stracciatella di bufala 22.-
Orecchiette de semoule de blé dur avec sauce tomate fraîche et fromage stracciatella de bufflonne

Orecchiette pasta mit frischer Tomatensauce und Büffel-Stracciatella Käse

Durum wheat orecchiette pasta with fresh tomato sauce and buffalo stracciatella cheese

1A 7A

⊗ ✓ Vellutata di zucca con i suoi semi torrefatti, olio di zucca e polvere di Zincarlin Ticinese 22.-
Velouté de potiron avec ses graines grillées, huile de potiron et poudre de fromage Zincarlin du Tessin

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und Pulver von Zincarlin-Käse aus dem Tessin

Creamy pumpkin soup with its roasted seeds, pumpkin oil and powder of Zincarlin cheese form Ticino

7A 5B 8B 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

Piatti principali

⊗ Controfiletto di vitello cotto rosa, con salsa cacio e pepe della Valle Maggia e spinaci 48.-

Aloyau de veau cuit rose avec sauce "cacio e pepe" et épinards

Rosa gekochtes Kalbsfilet mit "cacio e pepe", Sauce und Spinat

Medium rare veal sirloin with "cacio e pepe" sauce and spinaches

Con tartufo bianco/ avec truffe blanche/ mit weißem Trüffel / with white truffle

(contiene 2 grammi di tartufo/ contient 2 grammes de truffe/ enthält 2 Gramm Trüffel/ contain 2 grams of truffle)

5A 7A 9A 12A

60.-

⊗ Suprema di pollo ruspante rosolata con patata schiacciata e salsa alle erbe di collina 38.-

Suprême de poulet fermier poêlé avec purée de pommes de terre et sauce aux herbes

Gebratenes Freilandhuhn mit Kartoffelpüree und Kräutersauce

Roasted chicken breast with mashed potatoes and herb sauce

5A 7B 9B

⊗ Tagliata di tonno rosso, fiori di broccoli, mozzarella e limone candito 45.-

Pavé de thon rouge, fleurs de brocoli, mozzarella et citron confit

Scheiben vom Roten Thunfisch, Brokkoliblüten, Mozzarella und kandierte Zitrone

Sliced red tuna, broccoli flowers, mozzarella and candied lemon

4A 7A

Supplemento tartufo bianco

Truffe blanche supplémentaire

Weisser Trüffel auf Wunsch

Additional white truffle

8.- / gr.

⊗ 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

Tortino morbido al cioccolato fondente con gelato al fior di latte (12 minuti d'attesa) 15.-

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

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Fior di Latte Eis (12 Minuten Wartezeit)

Chocolate cake with fior di latte ice cream (12-minute wait)

1A 3A 7A 8B

Spuma di mascarpone alla vaniglia, composta di frutti di bosco e crumble al cacao amaro 13.-

Mousse de mascarpone à la vanille, confiture de baies et crumble au cacao amer

Vanille-Mascarpone-Mousse, Wildbeeren-Kompott und bittere Kakao-Streusel

Vanilla-scented mascarpone mousse, wild berry compote and bitter cocoa crumble

1A 3A 7A 5B 12B

⊗ 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

Rum-flavored 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