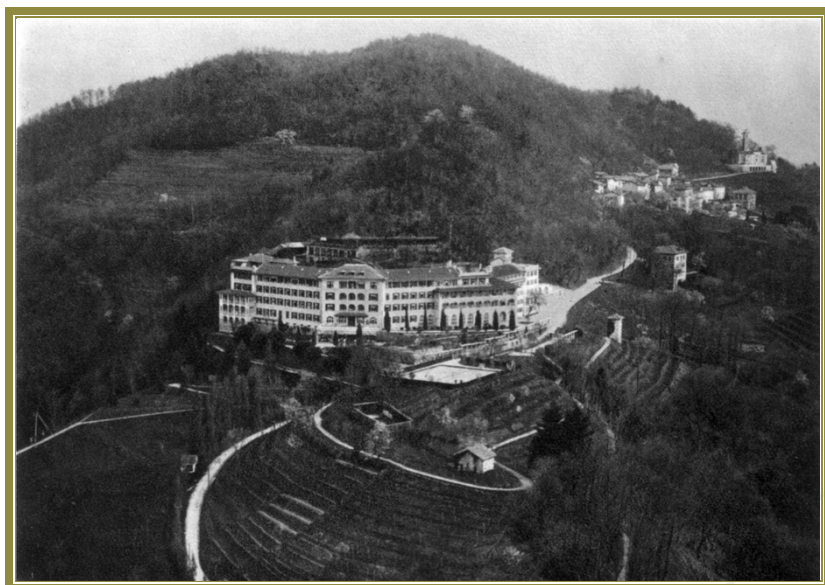


RESORT COLLINA D'ORO



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

⊗ Veli di magatello cotto rosa, salsa tonnata, mimosa d'uovo e jus di vitello 25.-
Voiles de rond de gîte avec sauce au thon, œufs mimosa et jus de veau
Magatello mit Thunfischsauce, Ei-Mimose und Kalbsjus
Veils of magatello with tuna sauce, egg mimosa and veal jus
3A 4A 5A 9A 10A 12B

⊗ ✓ 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

⊗ Polipo arrosto, morbido di patata, polvere di rosmarino e salsa al vino rosso 24.-
Poulpe rôti, mousse de pomme de terre, poudre de romarin et sauce au vin rouge
Gebratener Tintenfisch, Kartoffelschaum, Rosmarinpulver und Rotweinsauce
Roasted octopus, potato foam, rosemary powder and red wine sauce
4A 5A 7A 9A 12A

✓ Bouquet di verdure alla griglia con crumble salato ai capperi di Pantelleria e soffice di caprino ticinese 22.-
Bouquet de légumes grillés avec crumble salé aux câpres de Pantelleria et mousse au fromage de chèvre du Tessin
Bouquet von gegrilltem Gemüse mit salzigen Pantelleria-Kapern-Streuseln und Tessiner-Ziegenkäse-Mousse
Bouquet of grilled vegetables with salty Pantelleria capers crumble and Ticino goat cheese foam
1A 5A 7A 8A

⊗ 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 zucca, sfoglie di merluzzo in olio cottura e cime di rapa 25.-

Gnocchi de potiron, morue cuit confit et feuilles de navet

Kürbis-Gnocchi, Kabeljau in Öl gekocht und Rübengrün

Pumpkin gnocchi, cod cooked at low temperature in oil and turnip greens

1A 3A 4A 7A 5B 8B

✓ Ravioloni alla crema di ricotta e spinaci, burro nocciola e pepe nero della Valle Maggia 24.-

Raviolis à la ricotta et aux épinards, beurre noisette et poivre noir de la Valle Maggia

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, Nussbutter und schwarzem Pfeffer aus dem Valle Maggia

Spinach and ricotta ravioli, beurre noisette and black pepper from Valle Maggia

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

Penne rigate al ragù classico bolognese 23.-

Penne à la sauce bolognaise

Penne mit Bolognese-Sauce

Penne 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 broccoli, 'nduja, mozzarella e pane croccante aromatizzato all'aglio 22.-

Crème de brocoli, 'nduja, mozzarella et croûtons de pain parfumés à l'ail

Brokkolisuppe, Nduja, Mozzarella und knuspriges Brot mit Knoblaucharoma

Broccoli soup, 'nduja, mozzarella and crispy garlic-scented bread

1A 7A 12A

⊗ 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 manzo Svizzero e scaloppa di foie gras, patata dolce e salsa all'aceto di mele barricato 55. -

Surlonge de bœuf suisse et escalope de foie gras, patate douce et sauce au vinaigre de cidre de pomme

Schweizer Rinderfilet und Foie Gras Schnitzel, Süßkartoffel und Apfelessig-Sauce

Swiss beef sirloin and foie gras escalope, sweet potato and apple cider vinegar sauce

5A 9A 12A

- ⊗ Petto d'anatra servito rosa, salsa alle arance candite e cremoso al sedano rapa 44.-

Magret de canard rosé, sauce à l'orange confite et crémeux de céleri-rave

Rosa Entenbrust, Sauce aus karamellisierten Orangen und Knollensellerie-Schaum

Medium-rare duck breast, candied orange sauce and foamy celeriac

5A 7A

- ⊗ Bianco di rombo, indivia cotta sottovuoto nel burro speziato, lenticchie beluga e bisque spumosa 44.-

Turbot blanc, endives cuites sous vide au beurre épicié, lentilles beluga et bisque mousseuse

Weißer Steinbutt, Endivie in gewürzter Butter unter Vakuum gekocht, Beluga-Linsen und schaumige Bisque

White turbot, vacuum-cooked endive with spiced butter, beluga lentils and foamy bisque

2A 4A 5A 7A 8A 9A 12A

⊗ 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 alla nocciola (12 minuti d'attesa) 15.-

Moelleux au chocolat avec glace à la noisette (12 minutes d'attente)

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Haselnusseis (12 Minuten Wartezeit)

Chocolate cake with hazelnut ice cream (12-minute wait)

1A 3A 7A 8A

⊗ Crème brûlée alle mandorle, cereali soffiati e gelato di nostra produzione al caramello salato 14.-

Crème brûlée aux amandes, céréales soufflées et glace maison au caramel salé

Mandel-Crème Brûlée, Puffgetreide und hausgemachtem Eis mit gesalzenem Karamell

Almond crème brûlée, puffed cereals and homemade salted caramel ice cream

1A 3A 7A 5B 8B

Semifreddo al cioccolato bianco e arancia, zuppetta di Panettone artigianale e la sua chips 15.-

Semifreddo au chocolat blanc et orange, soupe au Panettone artisanal et ses chips

Semifreddo aus weißer Schokolade und Orange, hausgemachte Panettone-Suppe mit ihren Chips

White chocolate and orange semifreddo, homemade Panettone soup and its chips

1A 3A 7A 8B

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