

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

Antipasti

✓ Asparagi e uovo 22.-

Asparagi crudi e cotti al cerfoglio, uovo a 65° e crumble alla farina di farro

Asperges crues et cuites au cerfeuil, œuf à 65° et crumble à la farine d'épeautre

Rober und gekochter Spargel mit Kerbel, Ei bei 65° und Dinkelmehlkrimmel

Raw and cooked asparagus with chervil, egg cooked at 65° and spelt flour crumble

1A 3A 7A 5B 8B

✗ Salmone e avocado 25.-

Tartare di salmone, avocado e sentore di limone

Tartare de saumon, avocat et parfum de citron

Lachstatar, Avocado und Zitronenduft

Salmon tartare, avocado and lemon scent

4A

✓ ✗ Caprino ticinese 20.-

Insalata primaverile con germogli, caprino Ticinese in crosta di piselli e dressing ai lamponi

Salade printanière aux pousses, fromage de chèvre du Tessin en croûte de pois et vinaigrette aux framboises

Frühlingsalat mit Sprossen, Tessin-Ziegenkäse in Erbsenkruste und Himbeer-Dressing

Spring salad with sprouts, Ticino goat cheese in a pea crust and raspberry dressing

10A 12A 5B 6B

✗ Magatello Tonnato 22.-

Magatello di vitello cotto rosa, salsa tonnata

Noix de veau avec sauce au thon

Kalbsmagatello mit Thunfischsauce

Veal magatello with tuna sauce

3A 4A 5A 10A 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

Primi piatti

✓ Fusilli alla Napoletana 23.-

Fusilli di Gragnano al pomodoro campano, stracciatella di bufala

Fusilli de Gragnano aux tomates et fromage stracciatella de bufflonne

Fusilli aus Gragnano mit Tomate und Büffel-Stracciatella-Käse

Fusilli from Gragnano with tomato and buffalo stracciatella cheese

1A 7A

✗ Vellutata di ceci 20.-

Vellutata di ceci, vongole veraci e rosmarino

Velouté de pois chiches, palourdes et romarin

Kichererbsen-Velouté, Muscheln und Rosmarin

Chickpea creamy soup, clams and rosemary

5A 14A

✓ Panciotti agli asparagi 24.-

Panciotti ripieni di asparagi e mascarpone glassati al dragoncello, agro di cipolla rossa

Ravioli farcis aux asperges et mascarpone, glacés à l'estragon et oignon rouge à l'aigre

Mit Estragon glasierte Ravioli, gefüllte mit Spargel und Mascarpone, sauren roten Zwiebeln

Tarragon-glazed ravioli filled with asparagus and mascarpone cheese, sour red onion

1A 3A 7A 12A 8B

✗ Risotto al Pecorino 23.-

Risotto mantecato al pecorino, fave e guanciaie

Risotto cremeux au fromage Pecorino, fèves et joue de porc

Risotto mit Pecorino-Käse, Saubohnen und Speck

Risotto creamed with pecorino cheese, fava beans and hog jowl

1A 7A 12A 5B 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

⊗ Ombrina al basilico 44.-

Trancio d'ombrina con spuma di patate, fagiolini e olio al basilico

Tranche d'ombrine avec mousse de pommes de terre, haricots verts et huile parfumé au basilic

Croaker-Scheibe mit Kartoffelmousse, grünen Bohnen und Basilikum-duftendes-Öl

Croaker steak with potato foam, green beans and basil-scented oil

4A 5A 7A

⊗ Branzino Mediterraneo 42.-

Trancio di branzino alla mediterranea con pomodorini, olive, origano, pepe e capperi

Tranche de bar à la méditerranéenne avec tomates cerises, olives, origan, poivre et câpres

Seebarschsteak nach mediterraner Art mit Kirschtomaten, Oliven, Oregano, Pfeffer und Kapern

Mediterranean-style sea bass steak with cherry tomatoes, olives, oregano, pepper and capers

4A 12A

⊗ Vitello Svizzero 48.-

Controfiletto di vitello svizzero, asparagi, funghi spugnole e Marsala

Surlonge de veau suisse avec asperges, morilles et Marsala

Kalbsfilet, Spargel, Morcheln und Marsala

Swiss veal sirloin, asparagus, morel mushrooms and Marsala wine

5A 7A 12A

⊗ Manzo al whiskey 40.-

Bavetta di manzo a Marchio Ticino cotta sottovuoto nel whiskey e miele, verdure primaverili

Bavette de bœuf du Tessin cuite sous vide avec whisky et miel, légumes printaniers

Rind-Flanksteak aus Ticino unter Vakuum in Whisky und Honig gekocht, mit Frühlingsgemüse

In whiskey and honey vacuum cooked beef flank steak, with spring vegetables

5A 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

Dolci

Tortino con gelato 13.-

Tortino soffice di mele con gelato al fior di latte

Tarte aux pommes moelleuse avec glace fior di latte

Weicher Apfelkuchen mit Fior-di-latte-Eis

Soft apple pie with fior di latte ice-cream

1A 3A 7A 8A 5B

Passione di cioccolato 14.-

Tortino al cioccolato nero, cuore bianco e sorbetto al frutto della passione

Gâteau au chocolat noir avec cœur blanc et sorbet au fruit de la passion

Schwarzer Schokoladenkuchen, weißes Herz und Passionsfruchtsorbet

Black chocolate pie, with white chocolate heart and passion fruit sorbet

1A 3A 7A 5B 8B

⊗ Caramello salato 16.-

Semifreddo al caramello salato, terra di arachidi e purea Cassis

Parfait au caramel salé, poudre de cacahuètes et purée de cassis

Gesalzenes Karamell-Semifreddo, Erdnusspulver und Cassis-püree

Salted caramel semifreddo, peanut powder and Cassis puree

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

Formaggi con miele 21.-

Assiette di formaggi Ticinesi con salsa chutney e miele delle Centovalli

Assiette de fromages tessinois avec sauce chutney et miel des Centovalli

Tessin-Käse mit Chutney-Sauce und Honig aus Centovalli

Ticino cheeses selection with chutney sauce and honey from Centovalli

1A 7A 8A 12A 5B 10B

Porzione piccola / *Petite portion* / *Kleine Portion* / *Small portion* 16.-

⊗ 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